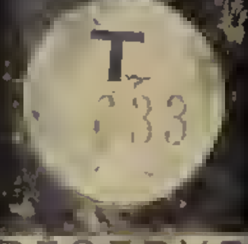
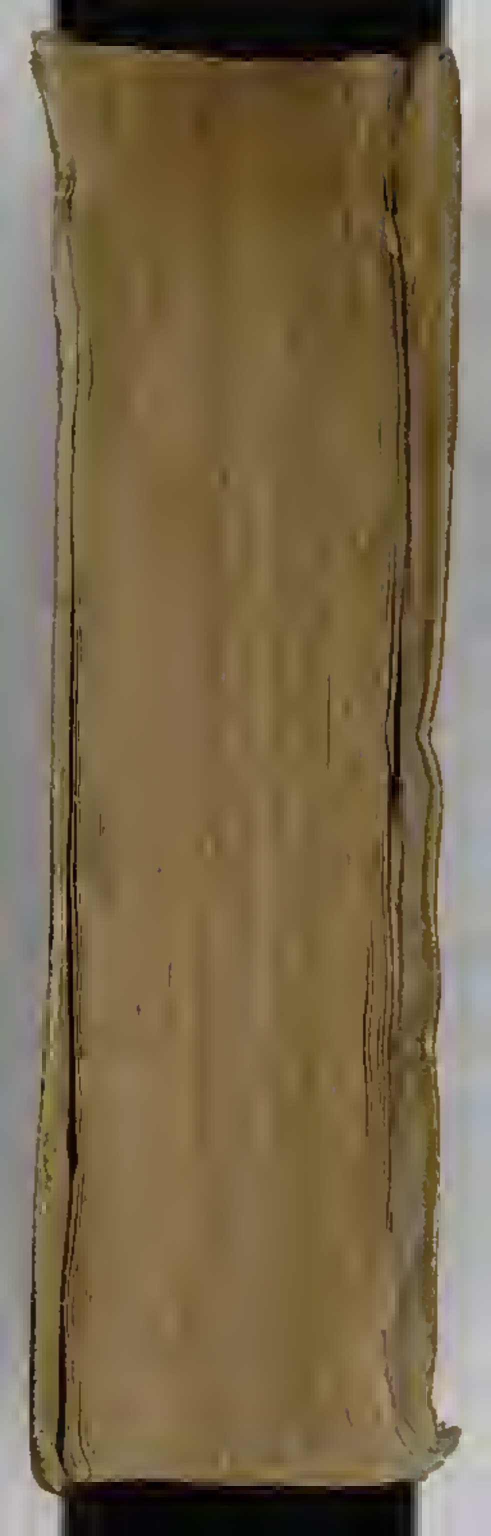

T







p. 47

4 pp. 113-254 et la table [illegible]

probablement d'un autre ouvrage

"Le Cuisinier françois" relié à

Rés François Pierre de La Varenne

(5e éd.) — Paris, Pierre David, 16[illegible]4.

L'exemplaire de la B.N. n'a pas cette

[illegible] ([illegible])

C.

L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS de Bouche;

CONTENANT

Le vray Maiſtre-d'Hoſtel,
Le grand Eſcuyer-Tranchant,
Le Sommelier Royal,
Le Confiturier Royal,
Le Cuiſinier Royal,
Et le Patiſſier Royal.

A PARIS.
Chez la Veuve PIERRE DAVID, ſur le Quay des Auguſtins, au Roy Dauid.
ET
Chez IEAN RIBOV, ſur le Quay des Auguſtins, à l'image ſainct Louis.

M. DC. LXII.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

LE VRAY MAISTRE-D'HOSTEL.

Enſeignant la maniere de bien ſeruir ſur table, d'y ranger les ſeruices, & de tout ce qui concerne ſa Charge, ſon Exercice & ſon Pouuoir ; l'ordre des prouiſions qu'il faut faire pendant l'Année, auec les figures des ſeruices de Table.

LE GRAND ESCVYER-TRANCHANT.

Qui enſeigne par diſcours & par figures, de quelle façon il faut découper & trancher toutes ſortes de viandes, de poiſſons, de fruicts & de confitures ; Enſemble la difference & la diſtinction des morceaux de toutes ſortes de mets, & de quelle ſorte il les faut preſenter aux perſonnes, ſelon leur conditions & leurs qualitez.

LE SOMMELIER ROYAL.

Qui enſeigne ce qui eſt de ſa Charge, & la maniere de bien plier le linge de table en pluſieurs & diuerſes ſortes de figures, & découper toutes ſortes de fruicts en differentes façons, auec les figures.

LE CONFITVRIER ROYAL.

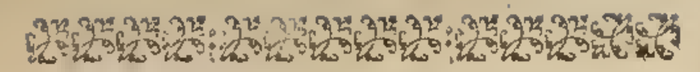
Enſeignant la maniere de bien faire toutes ſortes de Confitures tant ſeiches que liquides, de compoſtes, de fruicts, de ſallades, de dragées, breuuages delicieux, & autres delicateſſes de bouche.

LE CVISINIER ROYAL.

Qui enſeigne familierement toutes ſortes de nouueaux ragouſts, & les façons les plus delicates; d'appreſter & aſſaiſonner toutes ſortes de viandes, poiſſons, &c. Comme auſſi la maniere de faire Nopces, Banquets, Feſtins & Collations; Enſemble vn eſtat de ce que l'on doit ſeruir ſur table pendant les quatre Saiſons de l'Année, tant aux Entrées, Entre-mets, que deſſert.

LE PATISSIER ROYAL.

Enſeignant la maniere de faire toutes ſortes de patiſſeries en perfection; Comme auſſi la compoſition de toutes les paſtes, biſcuits, macarons & maſſepains.



LE LIBRAIRE au Lecteur.

VOicy vn Liure qui en contient plusieurs, & qui est si auantageux au public, qu'il n'y a personne à qui il ne puisse estre vtile & quelquefois necessaire. Ces propositions ne sont pas bien difficiles à prouuer; car son titre & la liste de ses traittez, font voir que la premiere est sans contredit: & la seconde est assez auerée par l'vsage & par l'experience: en sorte que si ie fais moy-mesme la recommandation de cét Ouurage que ie mets en vente, ie ne dois point estre soupçonné ny d'interest ny de flatterie: joint que le faisant imprimer, ie n'ay point eu d'autre dessein que de reduire en vn seul Volume tout ce qui regarde les seruices de table, tant chez les Grands, que chez les personnes de moindre condition, & par ce moyen le rendre plus commode & plus

portatif. Ce qui ne seruira point aux vns, pourra estre vtile aux autres, & la lecture de beaucoup de petites gentillesses qui y sont décrittes & qui se prattiquent en peu d'endroits, contentera la curiosité de ceux qui n'en auoient qu'vne connoissance grossiere & imparfaite. Par exemple, les façons de découper les viandes par l'Escuyer-Tranchant, & celles de plier le linge par le Sommelier, ne sont pas des addresses méprisables, & il se rencontre assez souuent que l'on est honteux de ne pas sçauoir les premieres, & que l'on passe pour subtil & pour spirituel, quand l'on peut prattiquer les secondes. D'ailleurs tel a dessein d'entrer chez quelque Grand en qualité de Maistre-d'Hostel, & ne sçait pourtant pas ce qui dépend de cette Charge, si cette ignorance le rebutte, il sera bien-tost instruit par le moyen de ce Liure. D'autre-part tant de personnes qui se meslent de faire des Confitures, & n'y entendent rien, & qui mesme apres auoir bien employé du temps & de l'argent, ne

réüssissent pas, peuuent se seruir des preceptes qui sont icy descrits, & ils en sortiront à leur honneur & à leur contentement. Mais pour parler du plus ordinaire & du plus necessaire, il est sans doute qu'il y a des rencontres où l'on a besoin d'apprester des viandes, & de faire des ragousts en peu de temps, comme dans les voyages, dans la campagne, dans les suruenuës d'amys; à l'ouuerture de ce Liure l'on en trouuera l'instruction, de quelque espece & de quelque façon que ce soit. Enfin en beaucoup de maisons particulieres, & entr'autres en celles qui sont éloignées des Villes & des Bourgades, l'on est bien aise de faire quelques patisseries, ce que si l'on fait sans quelque connoissance, l'on ne fera rien qui vaille; mais par le moyen de ce Liure il sera facile de réüssir auec satisfaction. Et voila pourquoy i'ay auancé qu'il n'y a personne à qui il ne puisse estre vtile & quelquefois necessaire. Ie m'auise en passant de vous donner vn Auis, qui est qu'vn autre

Liure, lequel a pour tiltre le Maiſtre-d'Hoſtel Royal, pourroit eſtre pris pour celuy-cy; mais ie vous conſeille de ne pas faire comme le chien d'Eſope, c'eſt à dire de ne pas prendre l'ombre pour le corps; car ie vous aſſeure que celuy-là n'eſt que l'ombre de celuy-cy, ce que ie ne dis pas pourtant par aucune affectation, ny par aucun deſir de nuire à perſonne, mais ſeulement par l'affection que i'ay à voſtre ſeruice. Au reſte ie ne le dédie à perſonne qu'à vous, LECTEVR, *car il eſt pour voſtre vſage ſi vous voulez vous en ſeruir, & n'a pas beſoin d'autre protection que de la voſtre, ſi vous y prenez gouſt, & s'il vous eſt agreable. Ce que ſi vous m'accordez, je ſouhaitte que vous en puiſſiez joüir long-temps, en effet & en prattique, non pas en lecture ſeulement. Adieu.*

Extraict du Priuilege du Roy.

PAR grace & Priuilege du Roy, donné à Paris le 18. Iuin 1662. Signé, par le Roy en son Conseil LABORIE. Il est permis à IEAN RIBOV, Marchand Libraire à Paris, de faire imprimer, vendre & debiter vn Liure intitulé, *L'Escole parfaite des Officiers de bouche, contenant; Le vray Maistre-d'Hostel; Le grand Escuyer-Tranchant, Le Sommelier Royal, Le Confiturier Royal; Le Cuisinier Royal; & le Patissier Royal*, pendant dix années; & deffences sont faites à tous autres de l'imprimer ny d'en alterer les titres; ny vendre d'autre Edition que celle de l'Exposant, à peine de quatre mille liures d'amende, & de tous despens, dommages & interests, comme il est porté plus amplement par lesdites Lettres.

Et ledit Sieur *Ribou* a associé à son Priuilege la Veuve *Pierre Dauid*, pour en jouyr suiuant l'accord fait entre-eux.

Acheué d'imprimer pour la premiere fois le 25. Septembre 1662.

Registré sur le Liure de la Communauté, suiuant l'Arrest du Parlement.

Signé DV BRAY, Syndic.

Les Exemplaires ont esté fournis.



LE MAISTRE-D'HOSTEL;

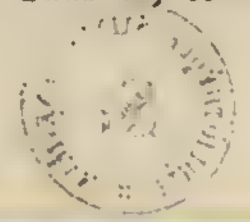
AVEC LES ENSEIGNEMENS de ce qui concerne sa Charge, son Exercice & son Pouuoir.

DANS les Maisons qualifiées, la charge de Maistre-d'Hostel n'est pas vne des moins considerables. Le nom emporte la signification de la chose, & la fait connoistre, sans qu'il soit besoin d'vn long discours pour en descrire & la definition & la diuision. Toutesfois comme toutes les Testes Couronnées, & toutes celles de haute & eminente qualité, ne sont pas de semblable espece; mais sont differentes en beaucoup de circonstances: de mesme tous les Maistres-d'Hostel ne sont pas semblables en leur pouuoir &

en leurs fonctions. I'en parle icy assez generalement, & mesmes assez succinctement : chacun en prendra ce qu'il iugera luy estre necessaire ou vtile.

Pour auoir donc cette qualité dans vne maison, il n'est pas besoin de donner aduis qu'il faut s'addresser ou au Seigneur ou à la Dame, ou mesme à leur Intendant, & ie suppose que le Maistre-d'Hostel ayant satisfait à ce deuoir, est arresté. C'est pourquoy ie iuge à propos que d'abord qu'il prendra possession de sa Charge, il fasse visite generale & exacte de l'Office & de la Cuisine. Dans l'Office, il fera vne espece d'inuentaire de la vaisselle d'argent en pieces & en poids par détail, comme aussi du linge, & des vstancilles qui s'y rencontreront. Dans la Cuisine, il verra & considerera toutes les prouisions tant de bouche qu'autres, qui pareillement s'y trouueront. Et apres auoir donné les ordres necessaires tant au Chef d'Office qu'à l'Escuyer de Cuisine, il ira luy-mesme achepter les viandes & autres choses qu'il iugera à propos pour le seruice.

Estant de retour, il ira derechef à l'Office & à la Cuisine, & ordonnera des



mets & des seruices du repas ; l'heure duquel il fera tarder ou auancer selon l'ordre qu'il en aura receu. Cette heure estant venuë, il prendra vne seruiette blanche qu'il pliera en long, & ajustera sur son espaule, à l'ordinaire ; se souuenant qu'elle est la marque de son pouuoir, & le signe particulier & demonstratif de son Office. Or pour faire voir combien cette Charge est considerable, qu'elle ne deroge pas mesme à la Noblesse, & qu'elle est plustost d'honneur que de seruice, il peut seruir l'espée au costé, le manteau sur les espaules, & le chapeau sur la teste, mais ayant tousiours la seruiette pliée & ajustée en la posture que i'ay dit.

Le premier seruice estant dressé, il marchera deuant, & le fera porter auec ordre par les personnes qui seront destinées à cét employ : En entrant dans la Salle où se doit faire le repas, & où est la Compagnie, il ostera son chapeau, mais incontinent apres il le remettra sur sa teste. Ensuitte il couurira la table de plats & d'assiettes, commençant par le haut bout, & continuant iusqu'au bas. Ce que pour bien faire, il mettra le pre-

mier plat à ce haut bout, comme i'ay dit; mais à la droite du cadenas ou couuert; le ſecond à la gauche; & entre les deux plats vne aſſiette volante ſur vn porte-aſſiette vis à vis de la ſalliere, & fera la meſme choſe iuſques au dernier plat.

Vous en voyez les diſpoſitions dans ces Figures, dont la premiere repreſente vne Table ordinaire, c'eſt à dire longue auec ſes deux bouts, & la façon d'y dreſſer douze plats de ſeruice, & trois de reſerue pour les perſonnes qui ſuruiennent lors que l'on ſert. La ſeconde, vne autre Table faite comme en ouale, & la façon d'y dreſſer huict plats de ſeruice: & la troiſieſme enfin vne Table ronde, & la maniere de la couurir de neuf plats. Les nombres qui ſont en chacune de ces Figures de Tables, vous font voir à l'œil, & toucher au doigt, le vray moyen d'y ranger les plats auec ordre & auec honneur: c'eſt pourquoy i'ay iugé inutile & ſuperflu d'en faire vn plus long diſcours. Vous remarquerez dans la diſpoſition de ces Tables, que les marques les plus grandes ſont les baſſins, les moyennes, les plats, & les petites les aſſiettes.

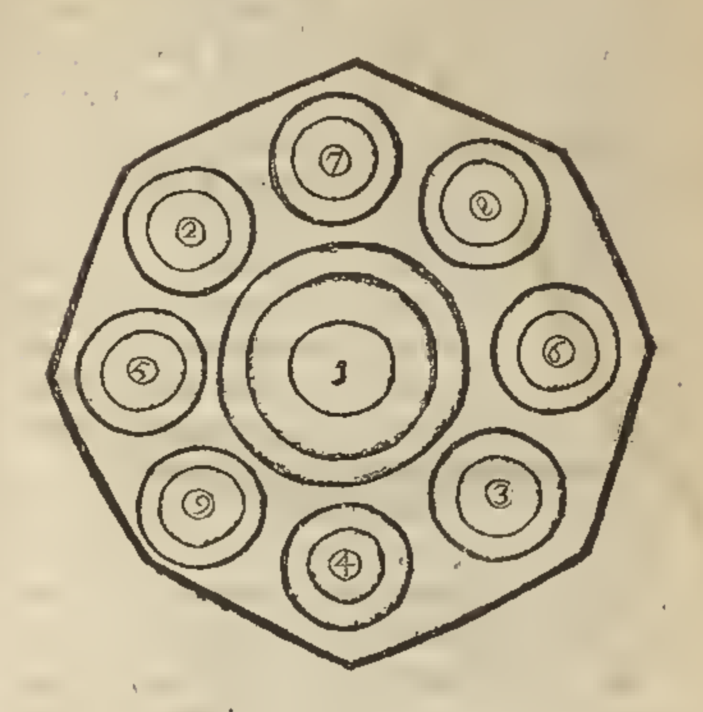
La maniere de seruir sur vne table quarée douze plats continus, & comme il les faut disposer.



Autre maniere de seruir huict plats sur vne Table en ouale.



Autre maniere de seruir neuf plats sur vne Table ronde.



La Compagnie se disposant à lauer les mains, il prendra la seruiette d'essuy par les deux bouts ; & lors que la ceremonie en sera faite, il la luy jettera doucement & adroitement : il la reprendra lors que l'on s'en sera seruy, & la reportera au buffet.

Il demeurera dans la Salle, derriere la chaise de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maistre, iusques à ce qu'il faille aller querir le second seruice, pourquoy faire il emmenera auec soy suffisamment de monde, auquel il fera porter les plats & les assiettes; Il marchera tousiours deuant; il couurira la Table de mesme façon qu'au premier, & pratiquera le mesme ordre en tous les autres. Il aura particulierement & tousiours l'œil sur le Maistre ou sur la Maistresse, attendant le signe de seruir ou de desseruir. Enfin apres auoir fait leuer le dessert, les assiettes & la nappe, il donnera ordre à faire couurir les autres Tables.

Il est à remarquer, que pendant le repas il a pouuoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre toutesfois les Gentilshommes, les Demoiselles, les Filles de chambre, & les Valets de chambre, ausquels il n'a ordre ny pouuoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas. I'ay dit, pendāt le repas, mais i'adjoûte qu'il a tousiours ce pouuoir lorsqu'il n'y a point d'Escuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.

Or comme cette Charge ne s'estend pas seulement à l'achapt, à l'apprest & au seruice des viandes necessaires de iour à autre, & de repas en repas; mais aussi à la prouision des choses dans leur temps & dans leur saison; qui est vne des premieres maximes de l'Oeconomie, dõt le Maistre-d'Hostel est comme le Chef & le Surintendant, le Ministre & le Dispensateur, ie luy donne aduis de penser à cela soigneusement, & de se pouruoir, par exemple;

En Esté, de bois & de charbon, de toutes sortes de confitures tant seches que liquides, de pastez aussi de toutes sortes, de fruits, de syrops rafraischissans, de concombres, de pourpier, & de passe-pierre salés & vinaigrés, de champignons, de morilles, de mousseron sec, de vinaigre de toutes sortes de fleurs & de gousts.

En Automne, de vin, encore vne fois de bois & de charbon, en cas qu'il n'y eust pourueu suffisamment en Esté, de lard à larder, de chandelle, &c.

En Hyuer, de glace & de neige dans les glacieres: de Rosolis, de Populo, d'Angelique, &c.

En Printemps, il fera les prouisions

de campagne & d'armée, comme pourroient estre lard à larder, jambons de Mayence, de Bayonne. & autres; Sosissons de Boulogne, gros & petits; Langues de bœuf salées; Cuisses de bœuf desossées, grasses, salées & fumées; Fromages de Brie affinez: Fromages de Rochefort de haut goust: Fromages de la grande Chartreuse à la cotte rouge; vn baril d'Anchois; vn baril d'Oliues de Lucques; du Poiure noir, & du Poiure blanc; du Gingambre, des cloux de Giroffle massifs, de la Canelle, du Poiure long; Gomme d'Adragan; Escorse de Citron verte; Musque, Ambre-gris, &c.

Il est encor du deuoir & de la Charge du Maistre d'Hostel, que ces prouisions de campagne estant faites, il les fasse soigneusement serrer dans vn coffre, lequel il fera charger sur vn chariot, sur vn fourgon, ou sur des mulets: & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du Sucre, des Amandes, des Pistaches, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques flambeaux de Cire jaune. Il fera de plus emplir les caues & les cantines, de bouteilles de bon vin de Bourgongne ou d'Espagne,

ensemble les autres liqueurs delicieuses, dont nous auons parlé cy-dessus, traitant des prouisions qui se peuuent faire en Hyuer, comme Blanquette, Rosolis, Populo, Angelique, outre le vinaigre rosart, & l'huile vierge pour les salades.

Il n'oubliera pas aussi la vaisselle d'argent qu'il fera soigneusement serrer & enfermer, le linge de table, & toutes autres vstancilles necessaires pour l'Office & pour la Cuisine : comme par exemple, vn four de cuivre rouge, trois poislons, vne bassine, vn fourneau de fer, des verres, & des bouteilles, vn mortier de marbre, toutes choses necessaires à l'Office. Pour la cuisine, six marmites, qui se mettront l'vne dans l'autre, deux chaudieres, deux grandes cassolettes, vne poisle à frire, & vne autre poisle à fricasser, vn poislon, vne cueillier à pot, vne escumoire, des lardoires, des tripiers de fer, deux chenets, deux hastiers plyants, des broches grandes & petites, &c.

Par occasion il ne sera pas mal à propos d'inserer icy en passant quelque chose du deuoir du Chef d'Office, & de l'Escuyer de Cuisine. Au premier des-

quels ie donne auis de mettre derriere ſon cheual, en cas de long voyage de campagne & d'armée, vne bougette garnie d'aſſiettes, de couſteaux, de cueillers, de fourchettes, & d'autres choſes ſemblables, neceſſaires pour couurir la table: ſans oublier des plats & des aſſiettes pour dreſſer le fruict: le tout en nombre ſuffiſant.

A l'eſgard de l'Eſcuyer de Cuiſine, il doit ſe garnir auſſi d'vne bougette remplie de plats & d'aſſiettes neceſſaires pour les potages, & premier ſeruice.

Leurs aydes pourront de meſme charger ſur leurs cheuaux de baſts le reſte des fournitures neceſſaires, & les prouiſions des repas qui ſe pourront tranſporter facilement.

Pendant le voyage, l'heure de partir eſtant venuë, le Chef d'Office & l'Eſcuer de Cuiſine, n'oublieront pas, l'vn ſes lardoires, & l'autre ſon eſſay. Ils monteront à cheual, & s'en iront deuant les autres ou à la diſnée, ou à la couchée. Eſtant arriuez à l'Hoſtellerie, ils prendront tout ce qui ſera neceſſaire pour le ſeruice de la table, & pour leur train, par bon compte, & à honneſte compoſition:

Ils le distribueront en suitte comme il leur sera ordonné. Le repas acheué, & leur vaisselle d'argent serrée, ils rendrõt leurs comptes au Maistre-d'Hostel; lequel ayant satisfait par tout, auec ordre, justice & mesure, ils continüeront leur voyage gaillardement & lestement; car pourueu que le Maistre soit bien seruy, que les Officiers soient contens, qu'ils ne souffrent ny celuy-là ny ceux-cy, ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien. Dieu leur en fasse la grace.



LE GRAND ESCVYER-TRANCHANT,

QVI ENSEIGNE PAR DISCOVRS & par figures de quelle façon il faut* découper & trancher toutes sortes de viandes, de Poissons, de Fruicts, & de Confitures:

Ensemble la difference & la distinction des morceaux de toutes sortes de mets, & de quelle sorte il les faut presenter aux personnes, selon leur condition & leur qualité.

** Découper, veut dire couper par morceaux.*

DISCOVRS.

L'EXERCICE de l'Escuyer-Tranchant est plus releué & plus noble que peut-estre l'on ne s'imagine; car supposé que la vie est la base & le fondement de tout ce qui se fait dans le monde; que cette vie ne se peut entretenir sans le boire & sans le manger, qui reparent tous les iours la chaleur naturelle qui entretient la vie, &

qui se dissipe par faute d'aliment ; qu'il y a de la distinction entre les Hommes, & que par consequent il doit y auoir entre-eux des façons d'agir & de viure, diuerses & differentes ; il est bien à propos, que si le commun coupe luy-mesme ses morceaux, les Roys, les Princes & les grands Seigneurs soient exempts de cette petite peine, plustost par honneur & par ceremonie que par necessité. Or comme il est constant que l'Esprit est beaucoup plus excellent que le Corps, il faut aussi auoüer que ce qui approche plus prés de l'esprit que du corps, ou qui ressent dauantage le spirituel que le corporel, a quelque chose de plus considerable, que ce qui est materiel, & ne s'applique qu'à la matiere. Il faut de plus auoüer, que les ceremonies qui se pratiquent parmy les hommes, & les honneurs qui sont deferez à ceux que la naissance ou les titres esleuent pardessus les autres, tiennent plus de la spiritualité, n'estant que des Inuentions de l'esprit de l'homme ; où la matiere n'a rien contribué ; & que par consequent ceux qui sont employez à les rendre & à en pratiquer l'exercice, sont plus considerables

que ceux qui ne s'employent qu'à ce qui est purement corporel. La charge ou l'Office d'Escuyer-Tranchant est de cette nature ; c'est pourquoy i'ay auancé qu'il est plus releué & plus noble que peut-estre l'on ne s'imagine. Ioint que cét honneur n'estant déferé qu'aux testes Souueraines & Couronnées, il emprunte vne recommandation toute particuliere de la part de son objet, aussi bien que de celle de sa fin & de son exercice.

Mais apres auoir discouru de la dignité de la charge d'Escuyer-Tranchant, il est à propos d'enseigner en gros & confusément, quel il doit estre, & ce qu'il doit faire.

A l'égard du premier, il ne faut point de longs discours pour persuader que quiconque veut entrer en cette Charge, doit estre bien fait de sa personne, adroit, dispost, bien couuert, parce qu'ayant à paroistre & à seruir deuant son Maistre aux plus douces heures de la iournée, qui sont celles du repas, & quelquesfois deuant des Compagnies extraordinaires & estrangeres, il seroit mal-seant de s'y trouuer sans toutes ces qualitez.

A l'égard

A l'égard du second; il doit entr'autres choses sçauoir disposer les assiettes, en sorte que si plusieurs personnes se rencontrent à table, il ne donne point sujet de mécontentement. Il doit aussi s'estudier à connoistre les appetits de son Prince, afin de luy presenter ce qui luy est le plus agreable, ou dans la qualité, ou dans la dissection des viandes: Pendant le repas, sa place ordinaire est au bout de la table, ou vis à vis son maistre; mais sur tout qu'il se souuienne de preparer en vn lieu destiné à cela tout ce qui luy est necessaire pour son exercice.

La compagnie s'estant mise à table il doit aller à l endroit où il a fait ses preparatifs, & se mettant sur l'espaule gauche la seruiette qui doit estre sur les couteaux, en prendre vn, & découurir les viandes qui ont esté seruies en plats couuerts, & en faire l'essay auec vne des tranches de pain qu'il aura préparées, le tout conformément à l'vsage du pays où il se rencontrera, & dont il doit sçauoir ou apprendre les ceremonies.

Ayant fait l'essay, voicy l'ordre des plats qu'il doit prendre. D'abord les viandes boüillies, en suitte les ragousts,

les sausses & les estuuées, & toutes ces sortes deuant les viandes rosties, donnant ordre cependant qu'il y ait de la sausse sur les assiettes, & du sel sur leurs bords, ce qui ne sera pas necessaire, quand les viandes seront salées d'elles-mesmes.

A l'égard des Pastez, il y en a de plusieurs sortes. Les vns sont froids, les autres chauds: les vns de viandes solides & massiues, comme de Cerf, de Sanglier, de Lievre, &c. les autres de plus legeres, comme de Pigeonneaux, de Poulets & d'autres Oyseaux: Il y en a aussi de poisson, comme de Truittes, de Brochets, &c. Les pastez de viande qui sont chauds, doiuent estre coupez par tranches & de trauers: mais il faut bien s'empescher d'en rompre le fonds, & ne pas manquer à mettre de la sausse sur les assiettes. Ceux qui sont de volailles, il les faut couper par les jointures; s'ils sont de poisson, il faut leuer la grande arreste du dos, & seruir comme il est aisé de sçauoir.

L'on doit seruir les Confitures auec la fourchette, & les dragées auec la cueilliere, donnant auis en passant qu'il ne faut iamais vuider les plats, mais qu'il y

faut tousiours laisser quelque chose.

Or comme il y a plusieurs sortes de conuiues ou de festins, il y a aussi plusieurs sortes des Tranchants. Par exemple, chez vn Prince il y a le Tranchant ordinaire ; mais s'il y suruient occasion de ioye & de festin extraordinaire, comme quelque nopce, quelque baptesme, & semblables, tous les conuiez ne pouuant estre à la table du Prince, il priera quelque Gentilhomme de trancher à celle des Dames & des Caualiers ; & comme il y a ordinairement plusieurs tables en ces rencontres, celuy qui se chargera de cette commission, se doit mettre au milieu de la table pour seruir plus commodément toute la compagnie. Que si aussi vn Gentilhomme se trouue en la compagnie des Dames qui n'ayent point de Tranchant, il semble que la ciuilité l'oblige à les seruir ; pour quoy faire il pourra se leuer, trancher quelques plats, en faire la distribution, puis se rasseoir, & en suitte en cas de besoin se leuer de nouueau, & prattiquer la mesme chose. Il peut trancher assis, mais cela n'est pas si commode.

Quand on traitte vn Ambassadeur ou

vn Prince, il y a vn Gentilhomme au costé du Tranchant, mais celuy-cy fait tousiours son exercice, quoy que le Gentilhomme presente l'assiette couuerte; & il est à remarquer que la place du Tranchant est tousiours l'ordinaire.

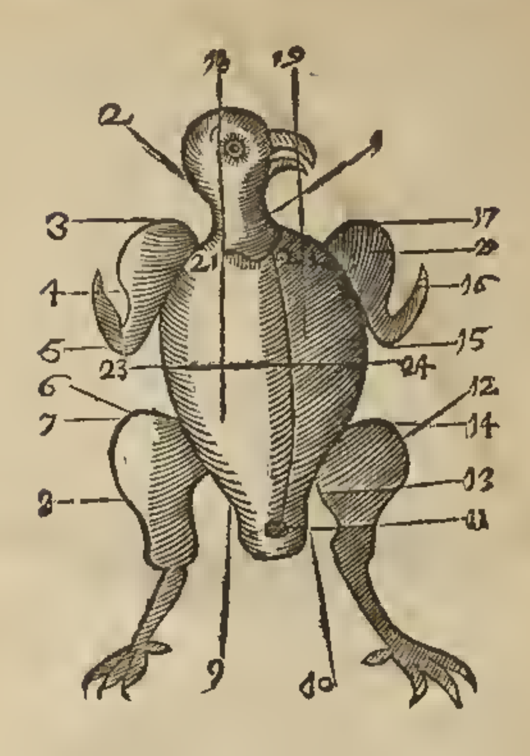
Chez soy celuy qui entreprend de trancher, doit se leuer de fois à autres pour s'acquitter de cette ciuilité, mais s'il n'en sçait pas la ceremonie, il s'exempte de peine & ne perd pas son temps.

Apres ce peu de mots qui pourront donner quelque intelligence de la Charge & de l'exercice de l'Escuyer Tranchant, i'ay pensé que comme la dissection des Oyseaux est la plus difficile & la moins connuë, il seroit à propos de donner en general les noms de toutes leurs joinctures, afin que l'on peust prattiquer auec plus de facilité le peu qui en sera dit, en chacune des especes qui suiuent. Et il est à remarquer que les nombres qui sont en ce petit dénombrement de ces jointures se rapportent à ceux de la figure suiuante, qui est la premiere de beaucoup d'autres qui suiuent, & qui auront chacune leur petit discours.

Noms de toutes les jointures des Oyseaux.

1. *Le costé gauche du Col.*
2. *Le costé droit du Col.*
3. *Le dessus de l'Aisle droitte.*
4. *La petite jointure de l'Aisle droitte.*
5. *Le dessous de l'Aisle droitte.*
6. *La jointure du Genou de la Cuisse droitte.*
7. *Le dessus de la Cuisse droitte.*
8. *Le dessous de la Cuisse droitte.*
9. *Le costé droit du Croupion.*
10. *Le costé gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuisse gauche.*
13. *Le dessous de la Cuisse gauche.*
14. *Le dessus de la Cuisse gauche.*
15. *Le dessous de l'Aisle gauche.*
16. *La petite jointure de l'Aisle gauche.*
17. *Le dessus de l'Aisle gauche.*
18. *Le dessus de l'Estomach.*
19. *Le dessous de l'Estomach.*
20. *La Fourchine du Col.*
21. *La petite Fourchine du costé droit.*
22. *L'autre petite Fourchine du costé gauche.*
23. *Le costé droit de la Carcasse.*
24. *Le costé gauche de la Carcasse.*

Or ce dénombrement & ce discours semblera peut-estre friuole à qui n'en sçait pas la pratique, mais il n'est pas inutile : car premiement si l'on sçauoit tout ce qui est couché dans ce Liure, ce seroit vne vaine despense & de temps & d'argent ; mais comme il n'est dressé que pour instruire les Curieux, qui se pouuant trouuer quelquefois en des Compagnies ou de personnes Illustres ou de Dames, demeureroient tout court, s'ils ne sçauoient faire comme il faut la dissection d'vn oyseau ; aussi a-il esté necessaire d'en déduire les plus petites particularitez : 2. Les choses ne vallent, dit-on ordinairement, que ce que l'on les fait valloir ; les plus communes acquierent du merite par le prix que l'on leur donne, & les plus rares perdent leur éclat, quand on ne les estime pas ce qu'elles vallent : 3. Les choses les plus ordinaires sont le plus souuent les plus ignorées, parce que tout le monde se persuade les trop bien sçauoir, & cependant l'on n'en a presque iamais qu'vne grossiere prattique, qui n'a rien de solide : Et ces trois raisons m'ont donné sujet de déduire pour le mieux toutes les jointures des oyseaux, n'y ayant eu autre dessein que de contenter les Curieux & d'instruire les Ignorans.



Vous remarquerez que ie ne marque iamais les deux petites fourchines du costé du col, ny les deux costez de la carcasse, parce que cela se pratique de la dissection de toutes sortes d'oyseaux, estant les derniers coups de ceux que l'on tranche en piesses.

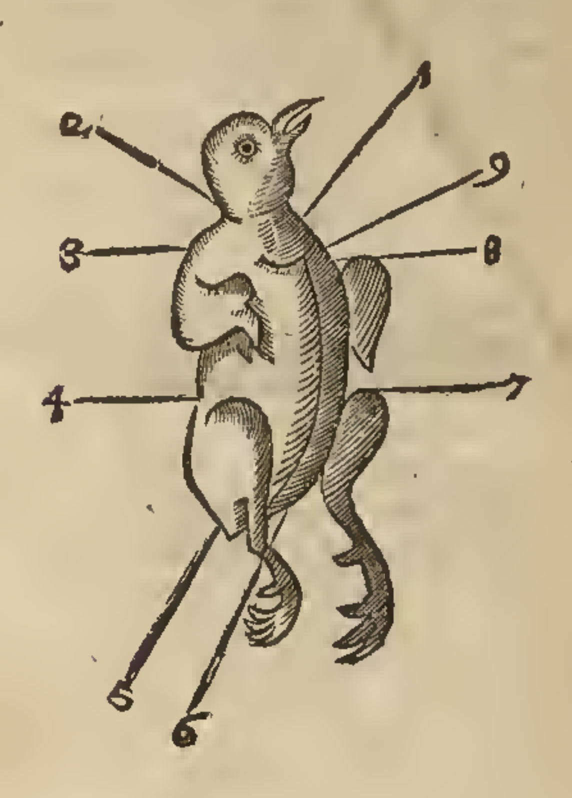
Dissection de la Griue à l'Italienne, de l'Estourneau à l'Allemande, de la Becassine, &c.

Tous ces oyseaux & autres semblables se tranchent de mesme façon : vous en voyez la figure qui leur donne neuf coups à l'Italienne, sçauoir,

1. *Le costé du Col.*
2. *L'autre costé du mesme Col.*
3. *L'Aisle droitte.*
4. *La Cuisse droitte.*
5. *Le costé du Croupion.*
6. *L'autre costé du mesme Croupion.*
7. *La Cuisse gauche.*
8. *L'Aisle gauche.*
9. *La Fourchine du col.*

Ordinairement ils se presentent entiers: mais quoy que vous les mettiez en piesses ou non, n'oubliez pas de mettre du sel sur les assiettes auant que de les presenter.

Dissection de la Griue à l'Italienne, de l'Estourneau à l'Allemande, de la Becassine, &c.



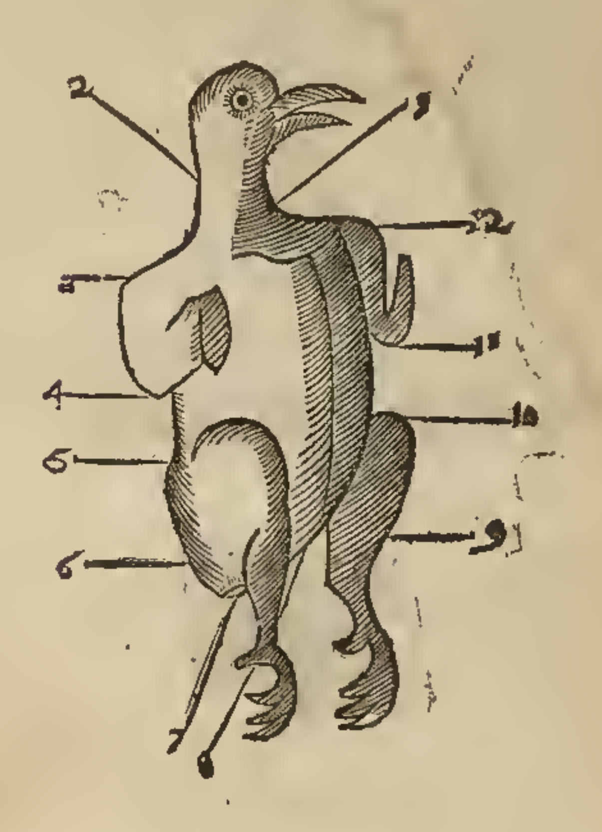
Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.

Le Pigeon, la Colombe, & autres oyseaux semblables se tranchent tous d'vne mesme façon : à l'Italienne on leur donne treize coups, comme il est facile de voir en la figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon entier, & quelquefois coupé en piesses, comme vous verrez en la figure suiuante.

Ie n'exprime pas icy comme i'ay fait en l'article precedent, ny les iointures, ny la façon de découper cét oyseau, ce que ie ne feray pas non plus à l'égard des figures suiuantes, par ce que cela se peut facilement connoistre & conceuoir par ce qui est sur la premiere de ces figures.

Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.

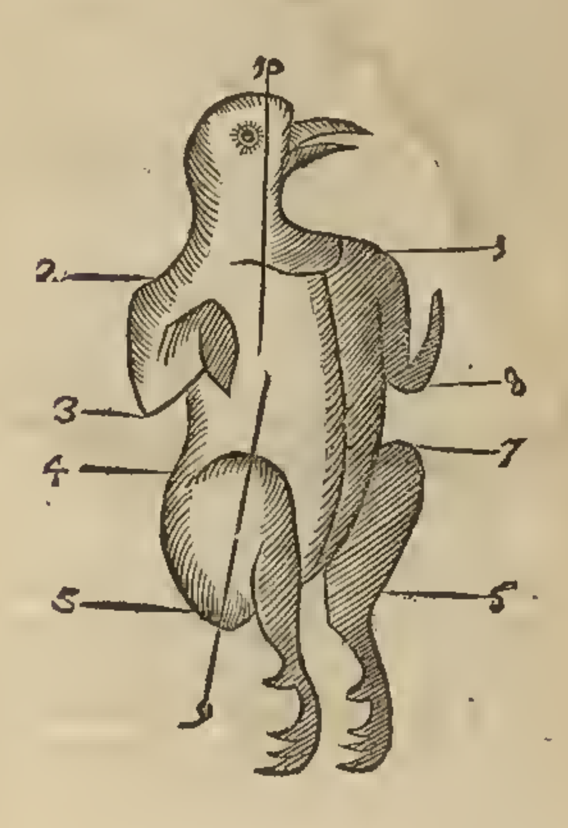


Dissection du Pigeon en deux piesses.

Le Pigeon, comme ie viens de dire, se peut seruir entier, mais il est bon aussi quelquefois de le couper en deux, pour ne pas tant emplir l'assiette, outre qu'il peut estre plus agreable de cette sorte, à celuy à qui on le presente: toutefois cela dépend de la discretion du Tranchant, lequel doit auoir égard à la quantité des conuiez.



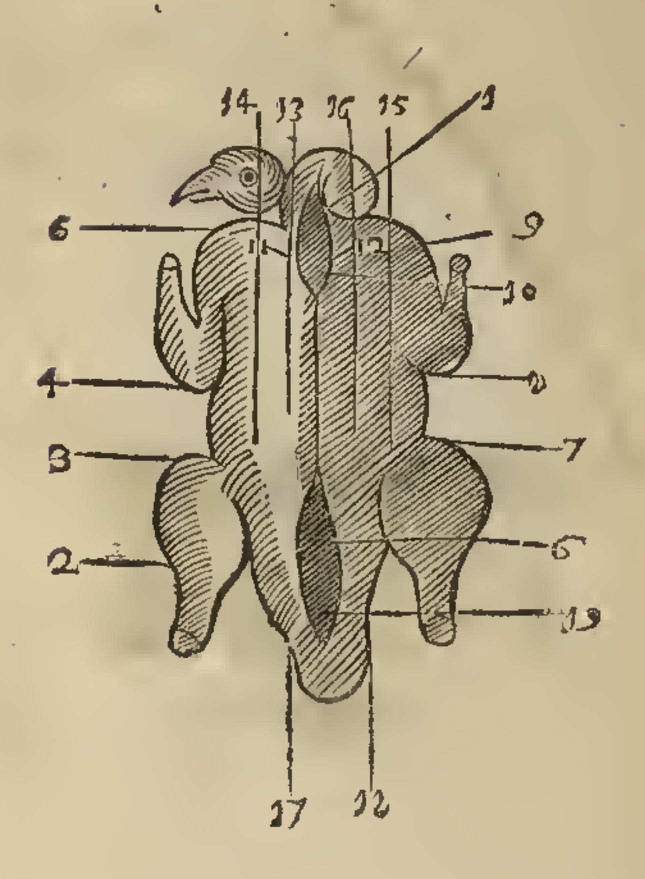
Dissection du Pigeon en deux piesses.



Dissection de la Poulle boüillie.

C'est vne viande assez commune & assez ordinaire que la Poulle boüillie, neantmoins beaucoup de personnes ne sçauent pas comme il la faut trancher & seruir auec ceremonie. Supposé donc, qu'il y ait huit personnes à table, à qui l'on en veüille presenter; l'vne des aisles en est le premier morceau: le second vne partie du croupion auec la fourchine: le troisiéme, l'autre aisle: le quatriéme, encore vne partie du croupion auec les deux petites fourchines: le cinquiéme, le dos auec le reste du croupion: le sixiéme, le ventre: le septiéme, l'vne des cuisses, & le huictiéme, l'autre cuisse. S'il se rencontre quelque personne de grande condition, aioustez quelque chose à ce que vous luy presenterez, comme vne partie du croupion ou du blanc.

Disſection de la Poulle boüillie.



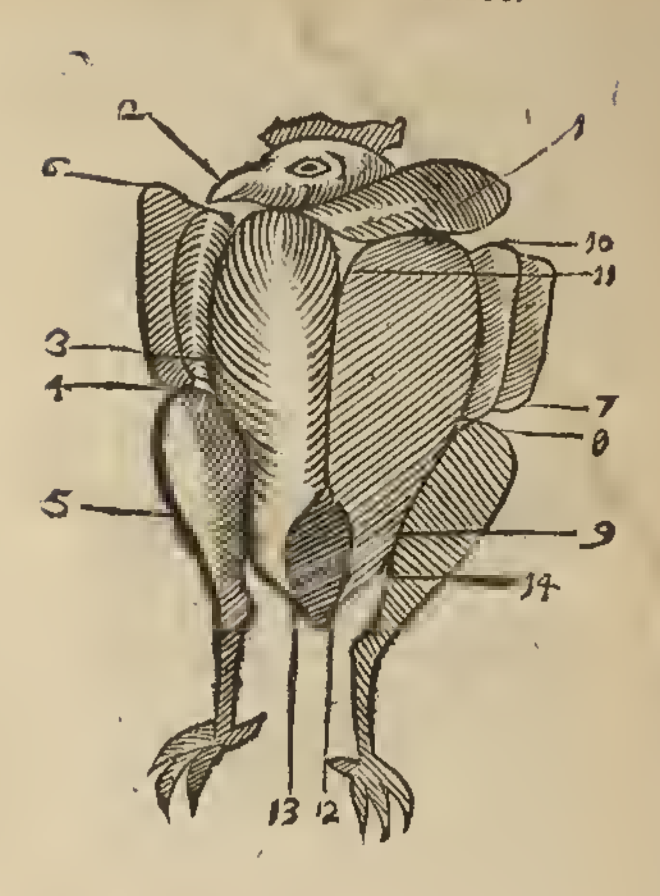
Dissection du Poulet.

Elle se fait de mesme que celle du Chapon à l'Allemande, laquelle vous verrez cy-apres.



Dissection

Dissection du Poulet.

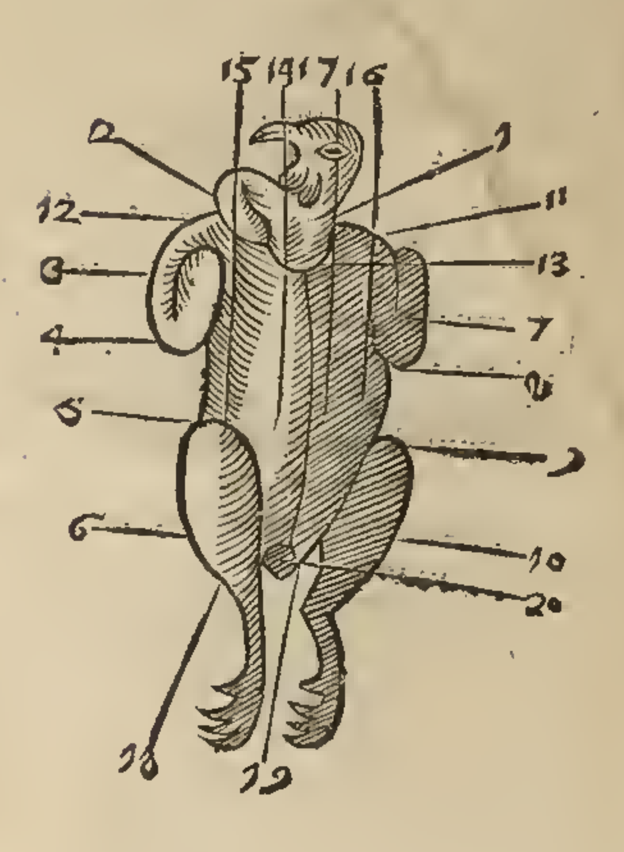


Dissection du Chapon à l'Italienne.

Le Chapon à l'Italienne découpé a beaucoup de coups, & les morceaux en sont petits. C'est pourquoy il faut considerer & seruir, 1. vne aisle : 2. l'vne des parties du croupion auec vn peu de poulpe : 3. l'autre aisle : 4. vne autre partie du croupion auec aussi vn peu de poulpe : 5. la fourchine auec le reste du croupion : 6. le ventre auec les deux petites fourchines : 7. vne cuisse : 8. l'autre cuisse, lesquelles se presentent tousiours les dernieres, comme estant les morceaux les moins estimez.

Sil y a quelque personne de consideration, vous ferez comme i'ay dit au discours de la poule boulie, luy seruant quelque chose plus qu'aux autres : & remarquez en passant qu'il y en a qui tiennent que le blanc de chapon en est le morceau le plus delicat & le plus digne d'estre presenté.

Dissection du Chapon à l'Italienne.



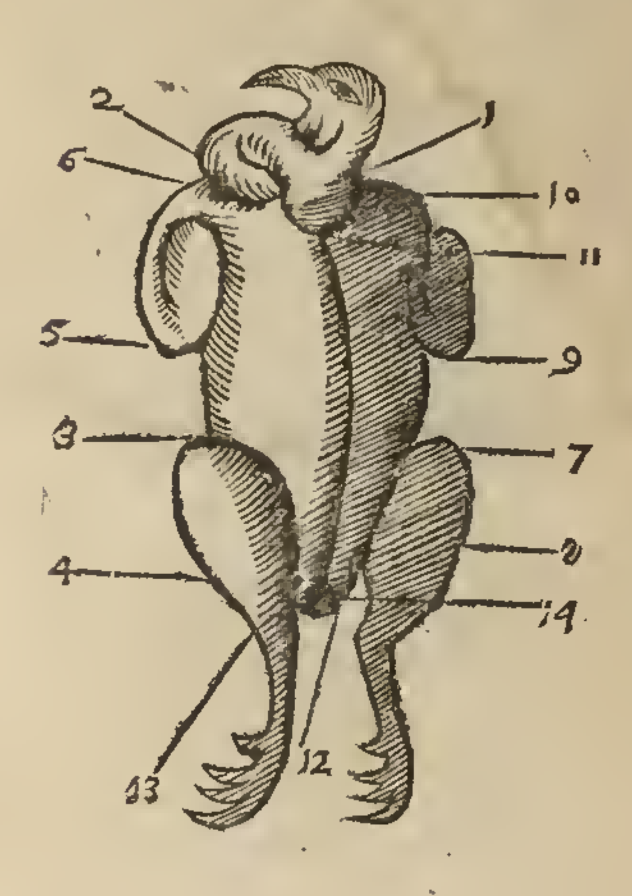
Dissection du Chapon à l'Allemande.

Le Chapon à l'Allemande est plus tranché que celuy à l'Italienne, & a moins de coups ; mais les morceaux en sont plus beaux & plus honorables. Vous en pouuez faire huict assiettes : la 1. l'aisle : la 2. vne partie du croupion & la fourchine : la 3. l'autre aisle : la 4. vne autre partie du croupion & les deux petites fourchines : la 5. le ventre : la 6. le reste du croupion & le dos : la 7. vne cuisse : la 8. l'autre cuisse.

L'on peut leuer du blanc & en seruir pour orner dauantage vne assiette ; mais cela depend de la discretion de celuy qui tranche.



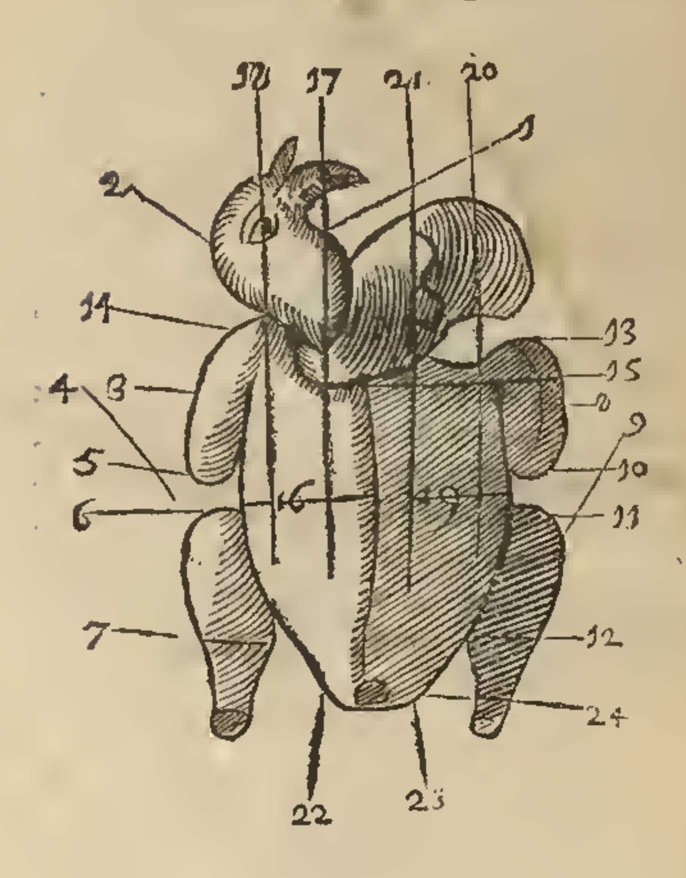
Dissection du Chapon à l'Allemande.



Dissection du Coq-d'Inde.

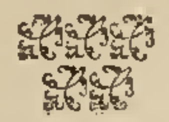
Le Coq-d'Inde se tranche en deux façons: sçauoir ou sur la fourchette en l'air, ou dans le plat, comme il est aisé de voir en la figure suiuante. On peut aussi le couper en plusieurs morceaux; pour lesquels voicy à peu pres l'ordre que vous deuez tenir. Le blanc en est le plus delicat, c'est pourquoy vous en presenterez 1. vne partie auec vn costé du croupion: 2. la fourchine auec encor vn partie du blanc: 3. l'autre costé du croupion, auec vn morceau de blanc: 4. les deux petites fourchines auec encor vn morceau de blanc: 5. vne aisle: 6. l'autre aisle, &c. Enfin comme cét oyseau est ordinairement assez gros, les aisles & les cuisses se peuuent aussi couper en diuers morceaux; dont il est aisé de sçauoir lesquels sont les plus delicats: Comme aussi vous pouuez couper le blanc en plus de parties que celles que i'ay specifiées.

Dissection du Coq-d'Inde.

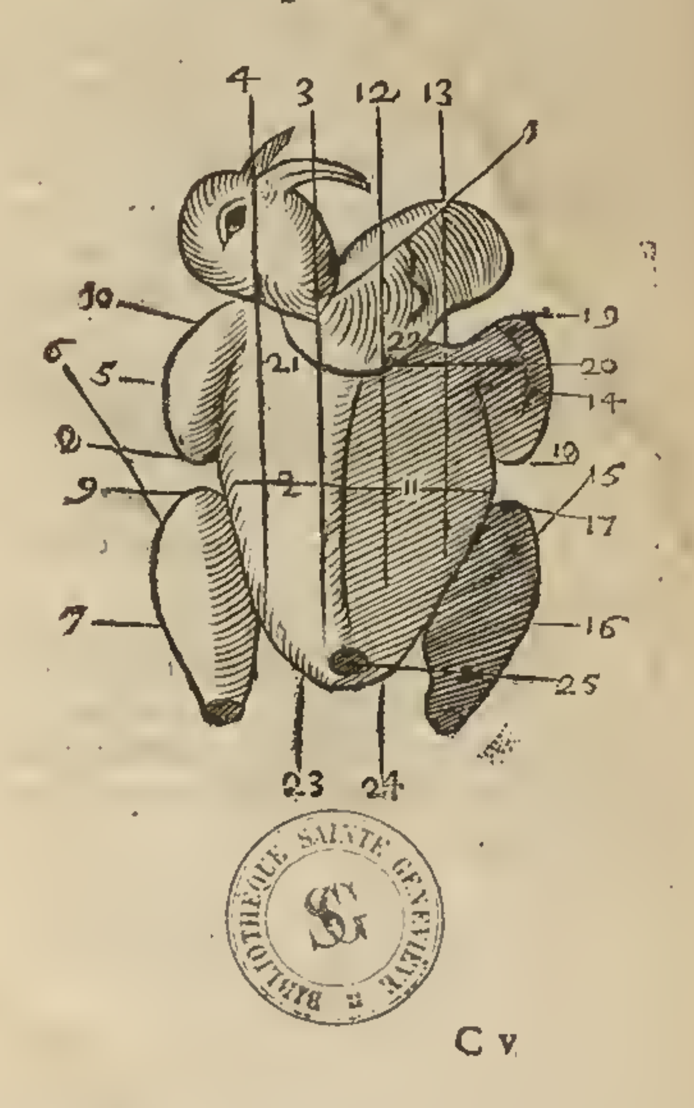


Dissection du Coq-d'Inde froid & chaud par moitié.

Le Coq-d'Inde, comme il a esté dit au precedent article, se peut trancher en l'air sur la fourchette ; toutefois s'il est grand, vous le trancherez dans le plat, cette sorte de dissection estant en ce cas, ce me semble, plus belle & plus commode : en sorte que froid ou chaud, y ayant peu de conuiez, vous le pouuez trancher par moitié, ou par quartiers, prenant garde de tousiours couper le plus de l'estomach que vous pourrez, car comme i'ay dit il est le morceau le plus delicat, & vous suiurez l'ordre prescrit dans l'article precedent.



Dissection du Coq-d'Inde froid & chaud par moitié.

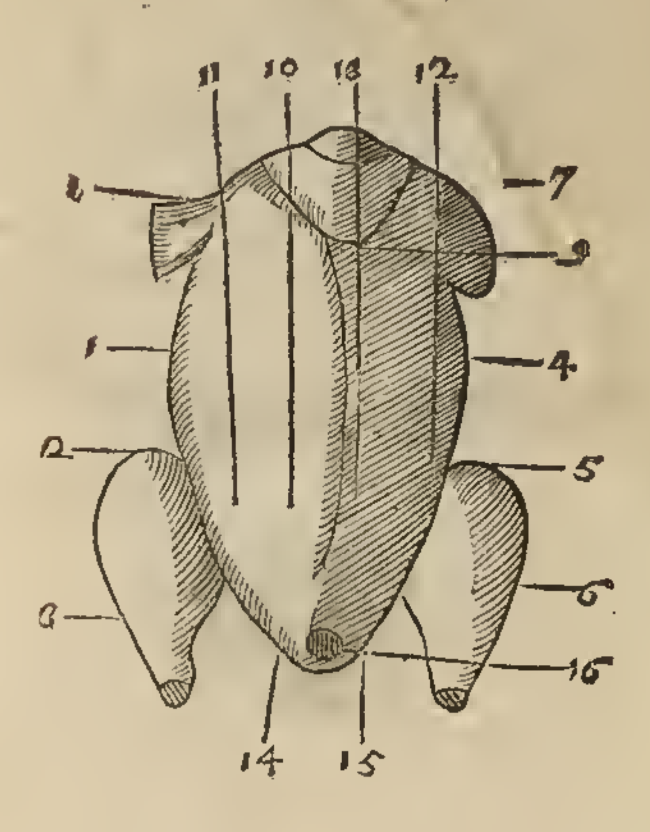


Dissection de l'Oye à l'Allemande.

L'on tranche l'Oye à l'Allemande d'vne autre façon que l'Oye à l'Italienne, car l'on en decoupe l'estomach en plus de morceaux , & l'on emplit dauantage les assiettes. Or voicy comme il la faut couper & seruir. 1. vne cuisse : 2. l'autre cuisse : 3. vn costé du croupion & vne partie de l'estomach : 4. l'autre costé du croupion & encor vne partie de l'estomach : 5. vne aisle : 6. l'autre aisle : 7. le reste de l'estomach , à quoy , s'il y a peu de blanc vous pouuez adiouster les deux petites fourchines : 8. la fourchine & le milieu du croupion ; le reste à discretion.

Si vous voulez , vous pouuez adioûter du blanc aux morceaux les plus delicats que vous presenterez aux personnes les plus considerables ; remarquant que ce blanc est ordinairement presenté le premier.

Dissection de l'Oye à l'Allemande.

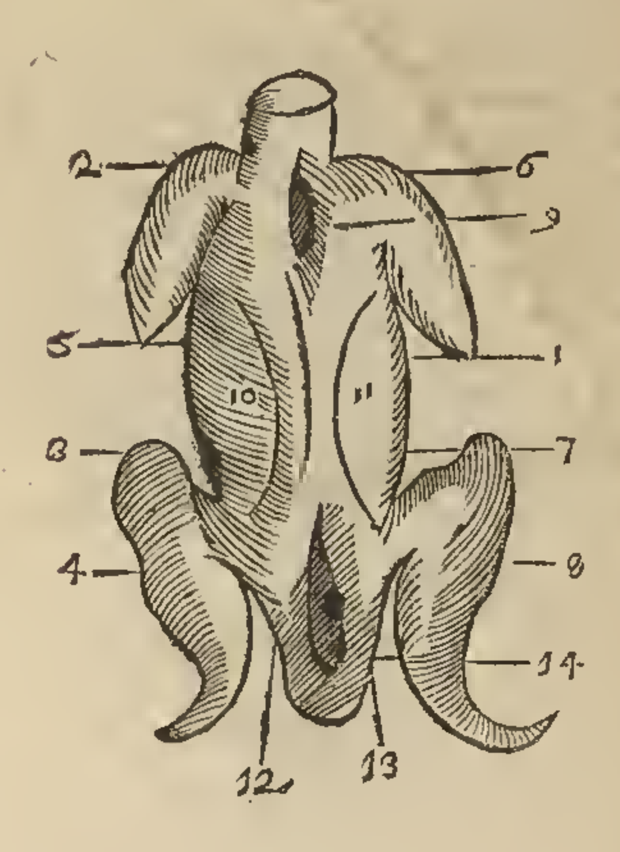


Dissection de l'Oye à l'Italienne.

Vous pouuez couper l'Oye à l'Italienne en plusieurs morceaux, ainsi que celle à l'Allemande, & suiure le mesme ordre pour la seruir : mais si vous voulez vous pouuez aussi commencer par les morceaux de l'estomach, suiure par les cuisses, & le reste de mesme qu'à la precedente.



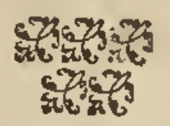
Diſſection de l'Oye à l'Italienne.



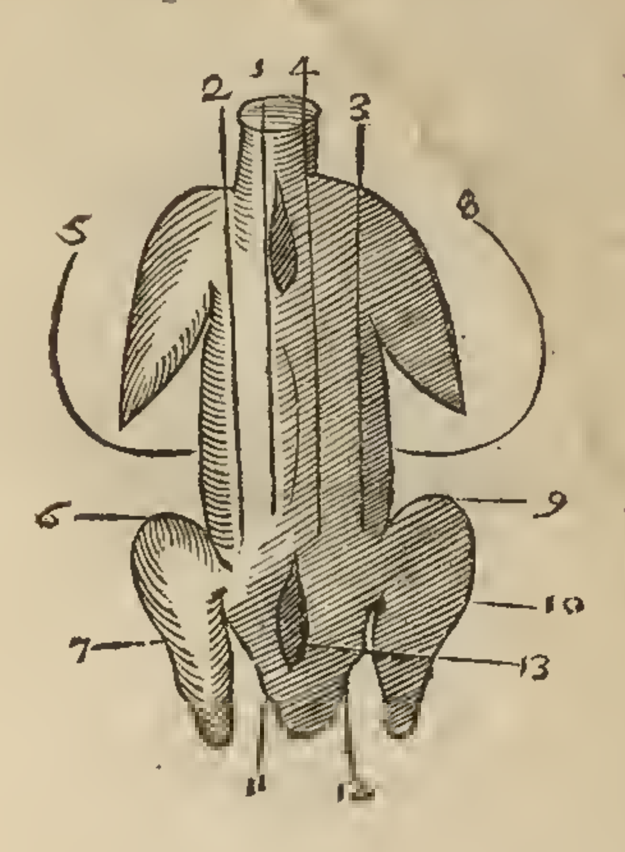
Dissection du Canart.

Le Canart estant petit, il faut le trancher entier: que s'il est grand, vous en seruirez 1. vne cuisse auec la fourchine du col: 2. l'autre cuisse auec les deux petites fourchines: 3. vne partie du croupion auec vne partie du dessus de l'estomach: 4. vne autre partie du croupion auec aussi vne autre partie du dessus de l'estomach: 5. vne aisle auec la carcasse: 6. l'autre aisle & le reste du croupion.

L'on commence ordinairement à le seruir par les deux piesses de l'estomach, ce qui est le meilleur, mais le tout dépend de la discretion de celuy qui le tranche.

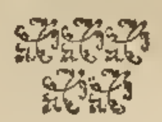


Disſection du Canart.



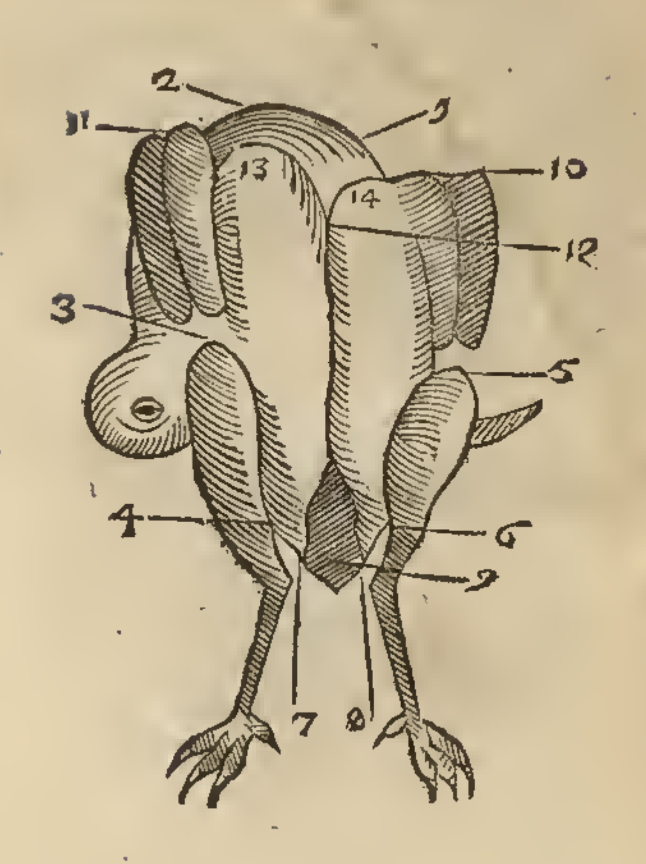
Dissection de la Beccasse.

La Beccasse est ordinairement seruie entiere ou par morceaux. Or quand on la sert entiere, cela n'empesche pas que l'on ne la coupe, mais il faut faire en sorte que les morceaux tiennent encor les vns aux autres; & la couper de mesme que si on la presentoit par piesses: toutefois en ce cas il faut laisser le huictiéme coup, & aller du septiéme au neufiéme. Que si vous la presentez par piesses, il faut premierement seruir les cuisses, en suitte les aisles, & ainsi du reste: mais souuenez-vous qu'elle s'embroche auec la fourchette du Pigeon.



Dissection

Dissection de la Beccasse.

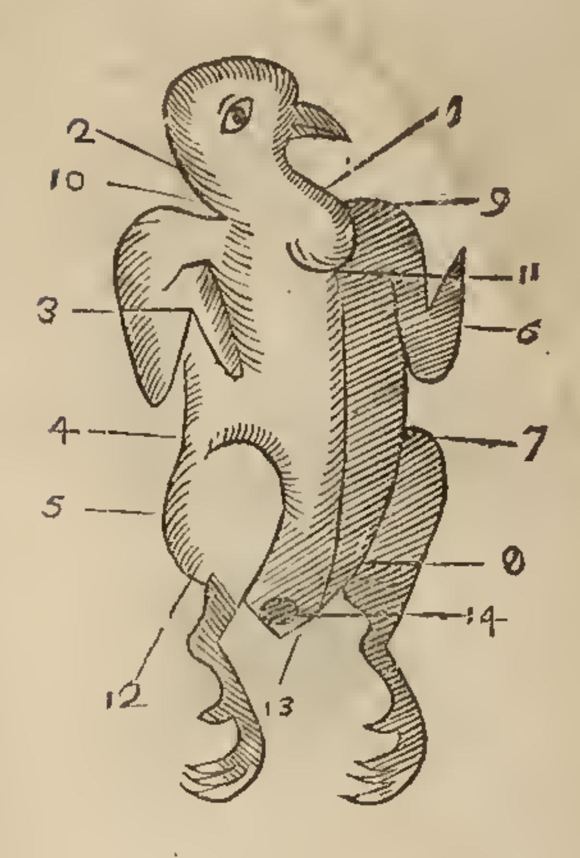


Dissection de la Perdrix.

La Perdrix se tranche & se presente entiere, comme le Pigeon, quoy qu'elle se puisse aussi seruir par piesses. Mais quand vous la trancherez entiere, il ne faut que trancher les jointures, sans les mettre bas. Que si vous la seruez par piesses, presentez les aisles les premieres.



Dissection de la Perdrix.

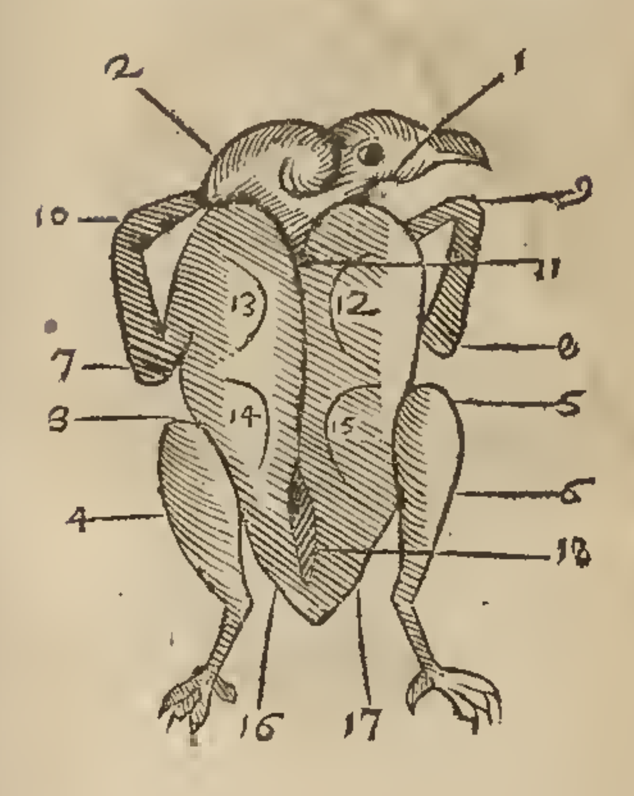


Dissection du Faisan.

La dissection de cét oyseau est assez indifferente : car les vns tiennent que le blanc , particulierement au bout de l'estomach , en est le morceau le plus delicat : d'autres tiennent que ce sont les cuisses : ce qui fait que ie laisse cela à la discretion de celuy qui en fera l'office.

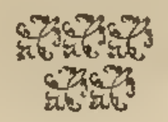


Dissection du Faisan.

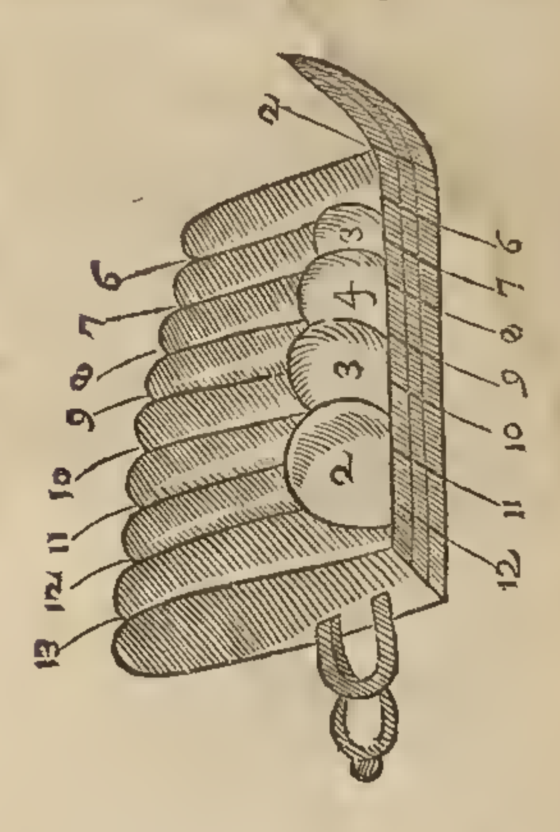


Dissection de la Longe de Veau.

La Longe de Veau estant vne piesse assez grosse & assez massiue, elle se tranche en beaucoup de morceaux, que vous pouuez connoistre par les nombres qui sont en la figure : c'est pourquoy ie ne vous donne point d'auis sur cette dissection, sinon qu'à chaque morceau que vous presenterez aux principaux de ceux qui sont à la table, vous aioustiez vn peu du Rognon auec son gras, & que vous l'embrochiez auec la fourchette du Lieure.

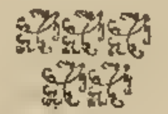


Dissection de la Longe de Veau.

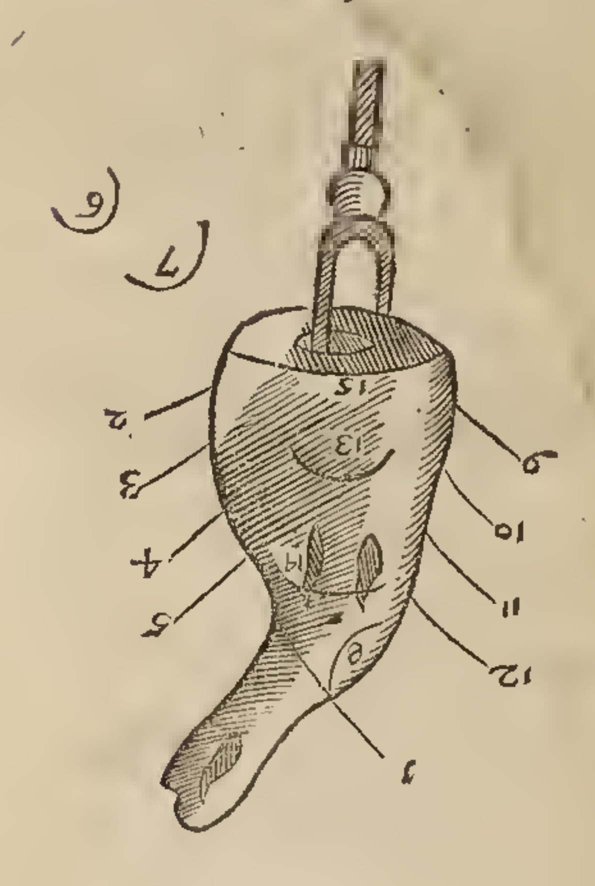


Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

Le Gigot de Mouton, celuy de Veau, de Dain, de Cerf, & d'autre beste de telle nature, se tranchent de mesme façon, & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. Il est seulement à remarquer qu'il faut presenter auec la grande fourchette les premiers morceaux que vous aurez tranchez.



Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

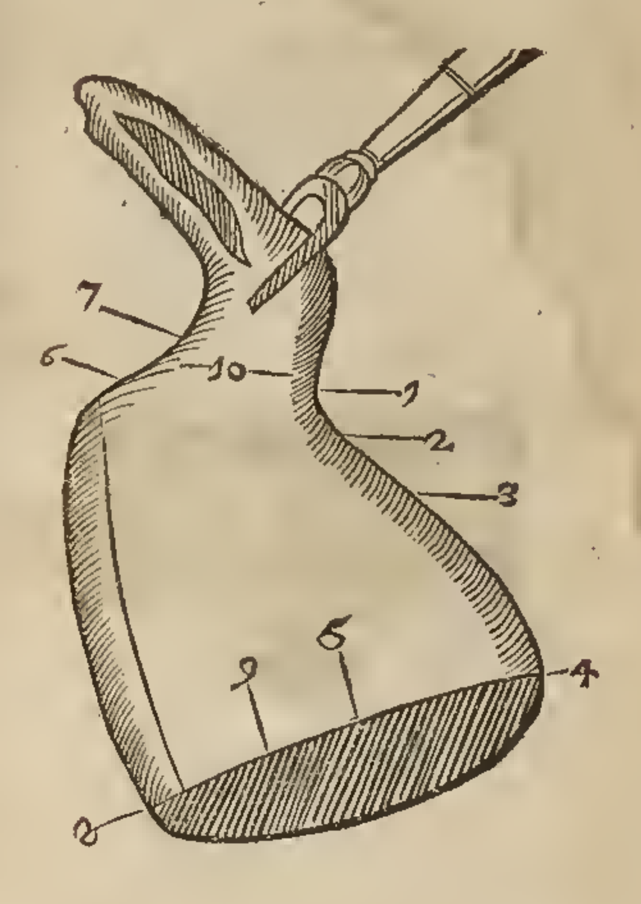


Dissection de l'Espaule de Mouton.

Cette dissection est si facile , si ordinaire, & si bien exprimée dans la figure que i'ay creu estre inutile d'en faire vn long discours.



Dissection de l'Espaule de Mouton.

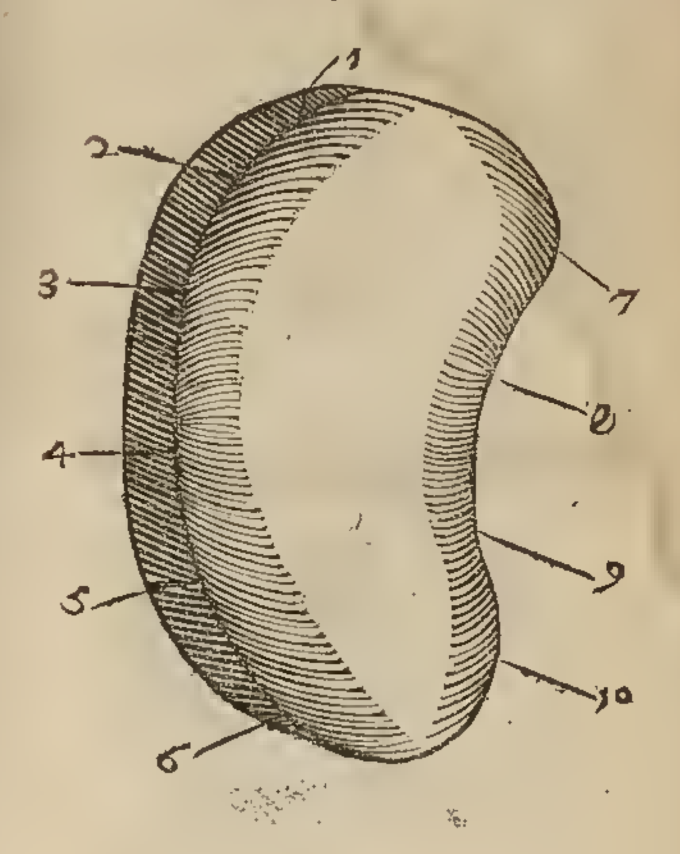


Dissection de la Poictrine de Mouton, &c.

La Poictrine de Mouton, celle de Veau, &c. se tranchent & se seruent de mesme façon, sçauoir coste par coste auec la grande fourchette.



Dissection de la Poictrine de Mouton, &c.

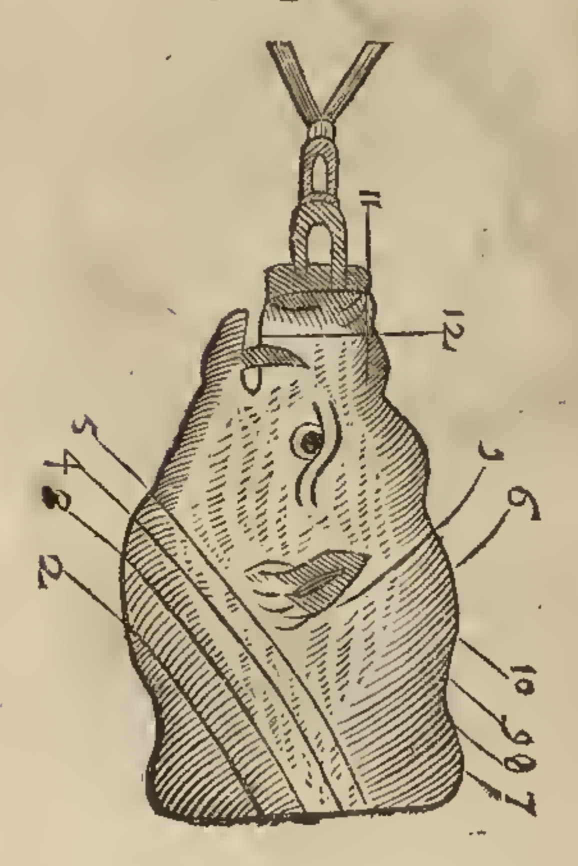


Dissection de la Hure de Sanglier.

La Hure de Sanglier est ordinairement seruie froide. Pour la trancher auec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continüerez par les machoires, que vous couperez par tranches, le plus prés des deux costez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut seruir ces tranches deuant les oreilles.



Dissection de la Hure de Sanglier.

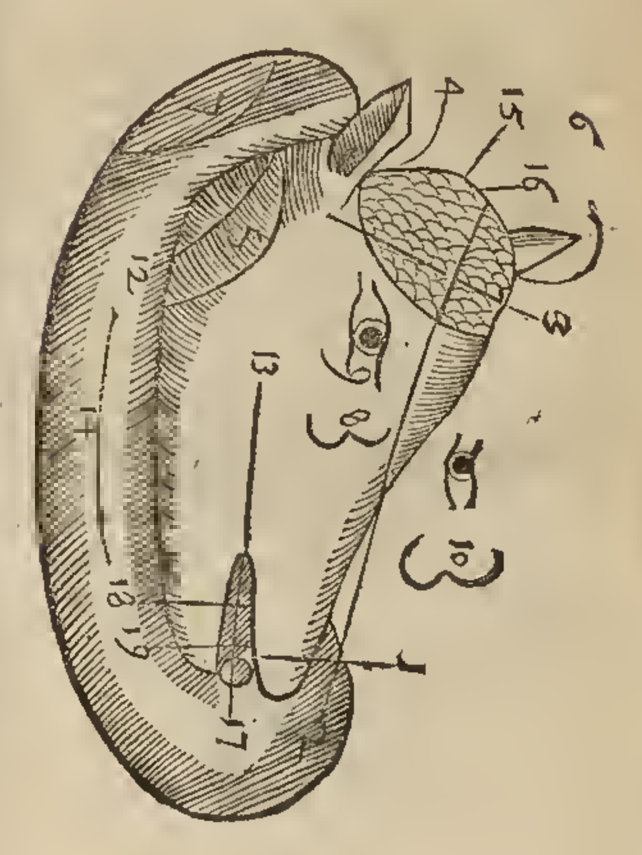


Dissection de la Teste de Veau.

En Allemagne & en d'autres pays l'on sert la Teste de Veau toute ouuerte : ce qui fait qu'il est à propos d'en commencer la dissection par les oreilles, & continuer comme vous voyez en la figure. A l'égard de l'ordre de la seruir, il faut premierement presenter l'vne & l'autre temple, i'entends à deux personnes : en suitte vn œil auec l'vne des dents qui sont aupres de la machoire : l'autre œil apres auec l'autre semblable dent : Continuez par les deux oreilles, par les costez des machoires, & par la langue que vous trancherez en plusieurs parties : mais remarquez que le tout se tranche auec la grande fourchette, & qu'il faut laisser la ceruelle au deuant du premier de la compagnie.

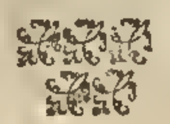
Dissection

Dissection de la Teste de Veau.

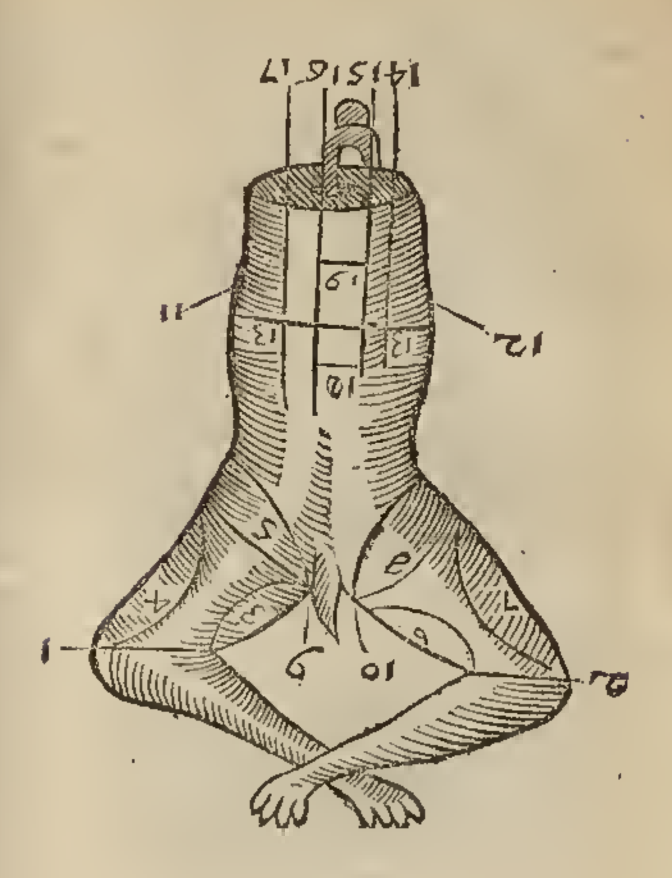


Dissection du Lievre.

Aussi-tost que vous en aurez tranché les deux pieds, vous les mettrez sur vne assiette & les donnerez à vn valet. A l'égard du reste de cette dissection, suiuez les nombres marquez en la figure. Il y en a qui tiennent que la petite iambe de derriere en est le meilleur morceau: d'autres disent que c'est le dessus des reins. Or le Lievre a sa fourchette expresse & particuliere, parce que le trou des reins est fort petit: toutefois si vous n'en auez point, vous vous seruirez de la grande, l'enfilant sur l'eschine des reins, & l'embrochant au dedans.



Diſſection du Lievre.

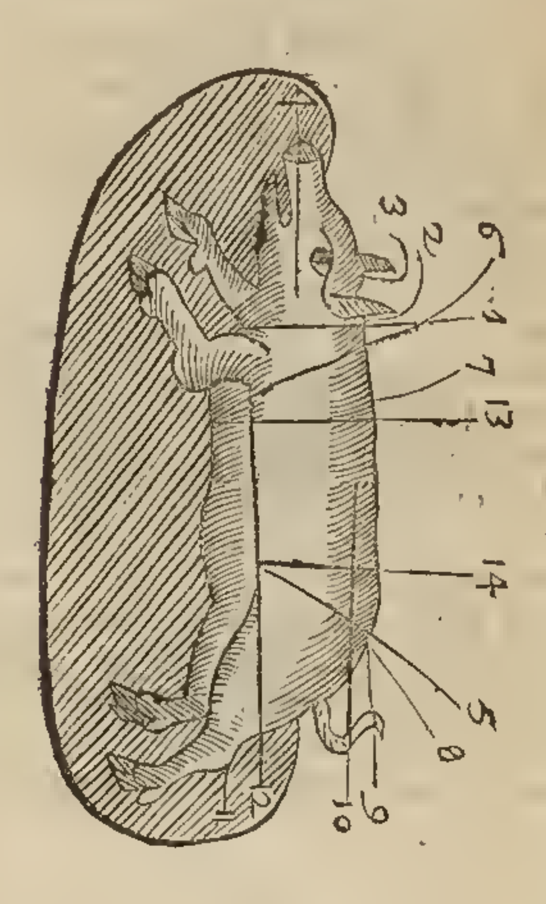


Dissection du Cochon de Laict.

Cét animal estant l'vn des plus grands qui se seruent entiers ordinairement sur table, la dissection en est assez particuliere & assez longue : car premierement on l'embroche deux fois auec la fourchette ; la premiere par le groüin, & du premier coup on coupe la teste, c'est à dire on la separe du reste du corps : en suitte aux deux & troisiéme coups l'on coupe les deux oreilles : au quatriéme l'on diuise la teste en deux parties : Cela fait on le rembroche de nouueau auec la mesme fourchette deuers les reins, & l'on commence à couper cette partie par la cuisse gauche, ce qui sera le cinquiéme coup : l'on continuë par l'espaule gauche, & ce sera le sixiéme ; pour le septiéme l'on coupera l'espaule droite, & la cuisse droite pour le huictiéme : le long de l'espine du dos à gauche, & l'autre partie de la mesme espine qui est la droite ; feront les neufiéme & dixiéme coups : Cette espine du dos vous demeure alors dans la fourchette,& vous luy donnez deux coups, qui ne feront que le onziéme du tout : reprenant alors vostre fourchette & la mettant sur le ventre, vous le couperez à droitte & à gauche, & ferez le douziéme : enfin luy donnant deux coups de trauers, vous en ferez le treiziéme & le quatorziéme ; le tout conformément à la figure qui suit.

Or à l'égard de l'ordre dãs lequel il le faut seruir, il y en a qui tiennent que le morceau prés du col, principalement quand il est bien cuit, est le meilleur; d'autres croyent que ce sont les iambes,dont ie demeure d'accord,aussi biẽ que pour les costes.

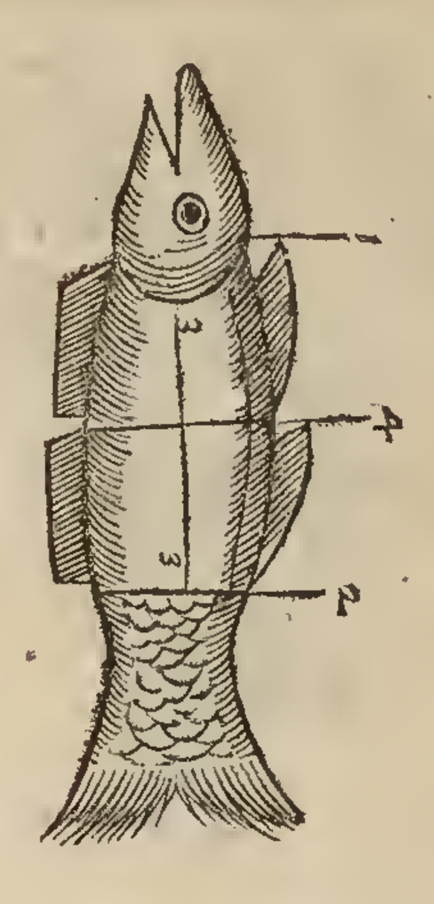
Dissection du Cochon de Laict.



Dissection de poisson.

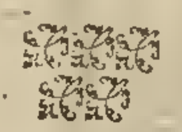
Tout poisson se tranche de mesme sorte, & ce qu'il y faut obseruer est; que s'il est grand, il se tranche de trauers, & l'on en fait plus de morceaux : mais auant que de le trancher ainsi, il en faut oster l'arreste, & ne pas oublier de laisser attaché à la teste vn bon doigt de la poulre; ce qui sera le premier morceau à presenter. Que s'il est mediocre il se sert entier, & se tranche cnmme vous voyez en la figure, mais il faut tousiours leuer l'arreste auant que de le presenter. S'il y a de la sausse, vous en mettres sur l'assiette. Or ie vous donne encor auis de leuer les arrestes qui sont sur le dos & sous le ventre, auant que de trancher, ce que vous ferez coupant le dessus du poisson en forme de croix, & apres les auoir leuées vous le recouurirez.

Dissection du Poisson.



Autre dissection de Poisson.

Quoy que, comme i'ay dit sur la figure precedente, toute sorte de poisson se tranche de mesme sorte, il y en a pourtant qui tiennent qu'il faut premierement en couper la teste & la queuë, puis l'ouurir par dessus le dos, & apres en auoir leué l'espine ou l'arreste, le recourir & le trancher de trauers, comme monstre la figure.



Autre dissection de poisson.

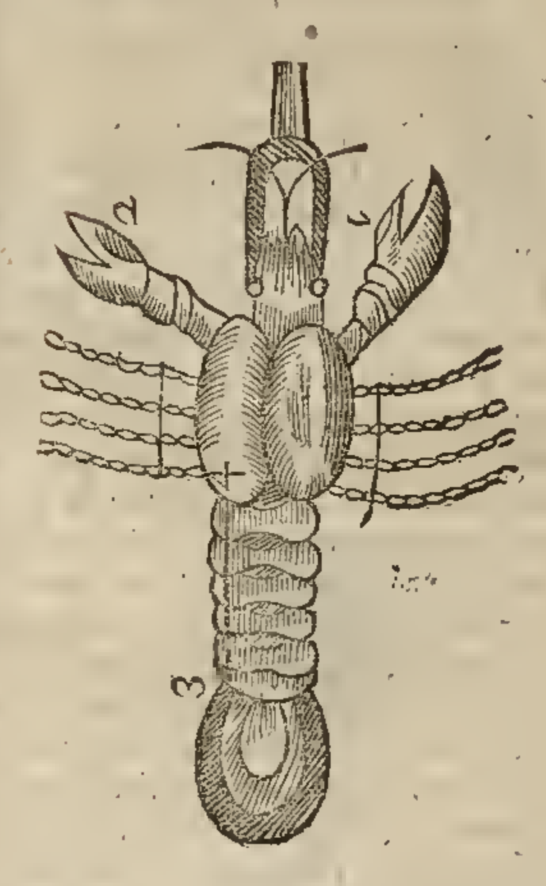


Dissection de l'Escreuisse.

Ce poisson, comme il se voit en la figure, n'a que quatre coups, que l'on peut facilement discerner : C'est pourquoy il seroit superflu d'en faire vn long discours.



Dissection de l'Escreuisse.



METHODE POVR SERVIR les fruits par l'Escuyer-Tranchant.

LE seruice des fruits regarde deux sortes d'Officiers, sçauoir l'Escuyer-Tranchant & le Sommelier; celuy-cy pour les aiuster, les eniolliuer & les dresser dans les plats; celuy-là pour les presenter aux conuiez: mais le Sommelier a beaucou plus de choses à y obseruer que le Tranchant, c'est pourquoy ie ne fais pas vn long discours pour instruire ce dernier à leur égard: & seulement ie luy donne auis de les trancher le plus viste qu'il pourra; & pas dauantage, par exemple, que les quatre premieres pommes, les quatre premieres poires, & les quatre premieres pesches ou pauis, quand il en est la saison: comme aussi de les prendre auec la fourchette à trois pointes, laquelle s'il n'a point, il les picquera de trauers auec vne autre. A l'égard des figues, elles ne se tranchent point hors de l'Italie; & pour le melon apres que l'on en a tranché les deux premieres costes, la nature apprend le reste.

Ie ne parle point aussi des figures que l'on peut donner à toutes sortes de fruits, qui peuuent receuoir de l'enjoliuement, comme estant chose qui concerne le Sommelier, qui suit immediatement, & dans le traitté duquel l'on peut voir grand nombre d'ornemens & de representations que l'on leur peut donner, & lesquelles si elles n'instruisent pas entierement, recreent la veuë, & font considerer l'adresse de ceux qui les déguisent auec tant de gentillesse.



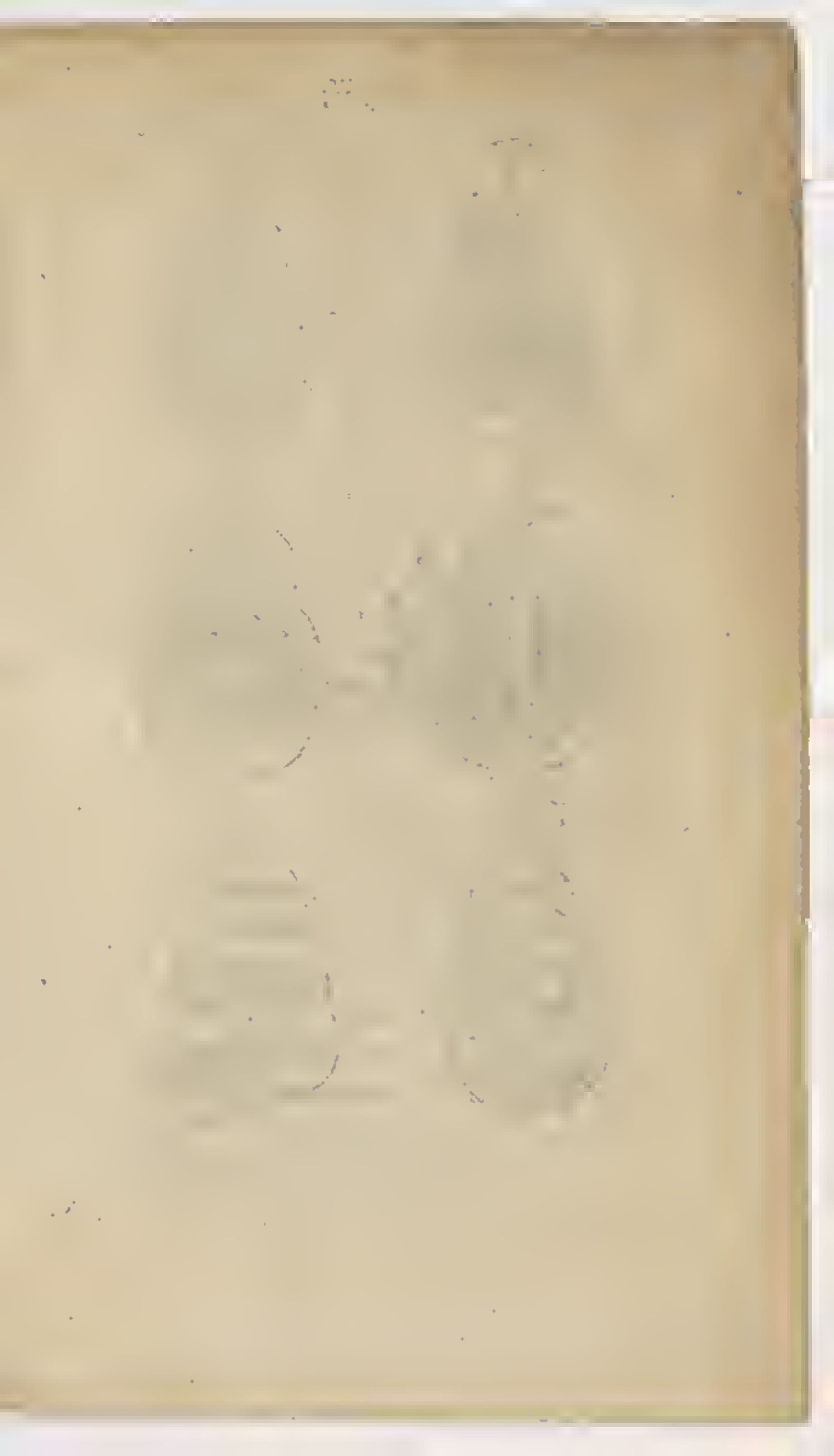
LE

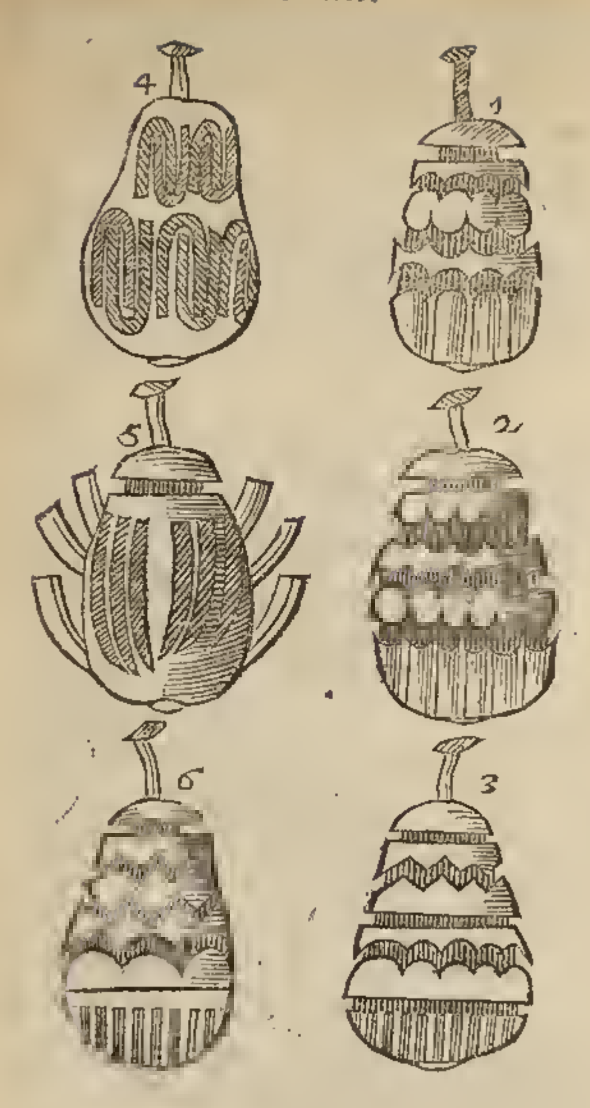
SOMMELIER

ROYAL,

Qui enseigne ce qui est de sa charge, & la maniere de bien plier le linge de Table, en plusieurs & diuerses sortes de figures, auec d'autres gentillesses.

APRES auoir fait voir ce qui concerne l'Office du Maistre-d'Hostel, & celuy de l'Escuyer-Tranchant, i'ay iugé à propos d'y ioindre immediatement le Sommelier; & ie l'ay nommé Sommelier François, parce que ce tiltre emporte ie ne sçay quoy de recommandable, puis qu'il n'y a rien en quoy la France n'excelle par dessus les autres nations. Or cette charge n'est pas de petite consequence, car outre qu'il faut que le Sommelier




4
1
5
2
6
3

melier agiſſe, il faut auſſi qu'il conſerue & qu'il diſtribuë : c'eſt pourquoy ie deſirerois en luy trois qualitez de conſideration : la fidelité, l'addreſſe & la propreté : Ce que ſuppoſant eſtre en tous ceux qui s'en veulent meſler, ie dis que le Sommelier entrant dans ſa charge, doit d'abord rendre ſes deuoirs à Monſieur le Maiſtre, & à tous ceux qu'il appartiendra. Il doit enſuitte ſe faire inſtruire de l'ordre du ſeruice de la table, & de la diſtribution des choſes qui ſeront miſes en ſa charge. S'eſtant enfin chargé par compte de la vaiſſelle d'argent & du linge concernant ſon office ; l'heure venuë qu'il ſera obligé de ſe mettre en eſtat de ſeruir, il diſpoſera ſon couuert dans vne corbeille, garnie autour du dedans d'vne nappe, dans laquelle il mettra les baſſins, l'eguiere, la ſouſ-couppe, les cadenas, les flaccons, la ſalliere, les aſſiettes, les couſteaux, les cueillers, les fourchettes, les porte-aſſiettes, deux nappes, les ſeruiettes, dont au moins il y en aura deux pliées en baſton rompu, le pain & autres choſes neceſſaires pour couurir la table & le buffet.

L'heure du repas approchant, luy

& ſon ayde ou valet prendront la corbeille ainſi garnie, & la porteront dans la ſalle ou dans la chambre où ſe doit faire le repàs, ſans oublier le ſucrier & le vinaigrier garnis, dont l'vn portera l'vn, & l'autre portera l'autre.

D'abord eſtant entrez, & ayant poſé leur corbeille, ils garniront la table du buffet d'vne nappe; ils mettront les baſſins ſur cette nappe au long de la tapiſſerie, puis ils diſpoſeront les flaccons & l'eguiere, en faiſant vne rangée entre-meſlée: au deſſous de laquelle ils en feront vne autre, qui ſera compoſée des ſouſ-couppes, du ſucrier, des verres qu'ils placeront les pattes deſſous, & ſous chacune deſquels il mettra vne ſouſ-couppe.

Enſuitte le Sommelier mettra la nappe du couuert, & ſur la nappe la ſalliere & les porte-aſſiettes, puis les aſſiettes en tel nombre qu'il ſera neceſſaire: mais il les placera en telle ſorte que les armes qui y ſont grauées ſoient tournées vers le milieu de la table, & qu'elles débordent en dehors enuiron de quatre doigts.

A la main droite de chaque aſſiette, il mettra les couſteaux, & touſiours le

tranchant vers l'aſſiette, puis les cueil-
lers le creux en bas, ſans aucunement
les croiſer, enſuite le pain ſur les meſ-
mes aſſiettes, & la ſeruiette par deſſus
le pain.

Il eſt à remarquer, que le haut bout
de la table ſe prend ordinairement du
coſté des feneſtres les plus éloignées de
la porte, du coſté de la cheminée.

Que s'il y a vn cadenas, lequel ne
ſe met ordinairement que deuant les
Princes, & deuant les Ducs & Pairs,
il le faut mettre à la main droite de l'aſ-
ſiette, garnir la ſalliere de ſel, & met-
tre ſur ce cadenas vne ſeruiette, ſur la-
quelle ſeront mis le couſteau, la cueille-
re & la fourchette : & enſuite eſtendre
encor vne ſeruiette, qui couurira le cou-
uert & le cadenas.

Il eſt auſſi à remarquer, qu'il ne faut
mettre aucun couuert au bout de la ta-
ble, ny au droit du cadenas.

Comme le nombre des aſſiettes ex-
cede ordidairement celuy de ceux qui
doiuent ſeoir à la table, il en faut fai-
re pluſieurs piles, que l'on mettra ſur la
table du buffet de la longueur de la
meſme table, & ſur chaque pile vne

seruiette pliée en baston rompu, par dessus laquelle il en faut encore renuerser vne autre ou plusieurs, qui seruiront à essuyer les mains quand elles auront esté lauées.

Au bout de la table du buffet, il faut placer la cuuette & la buye pleine d'eau.

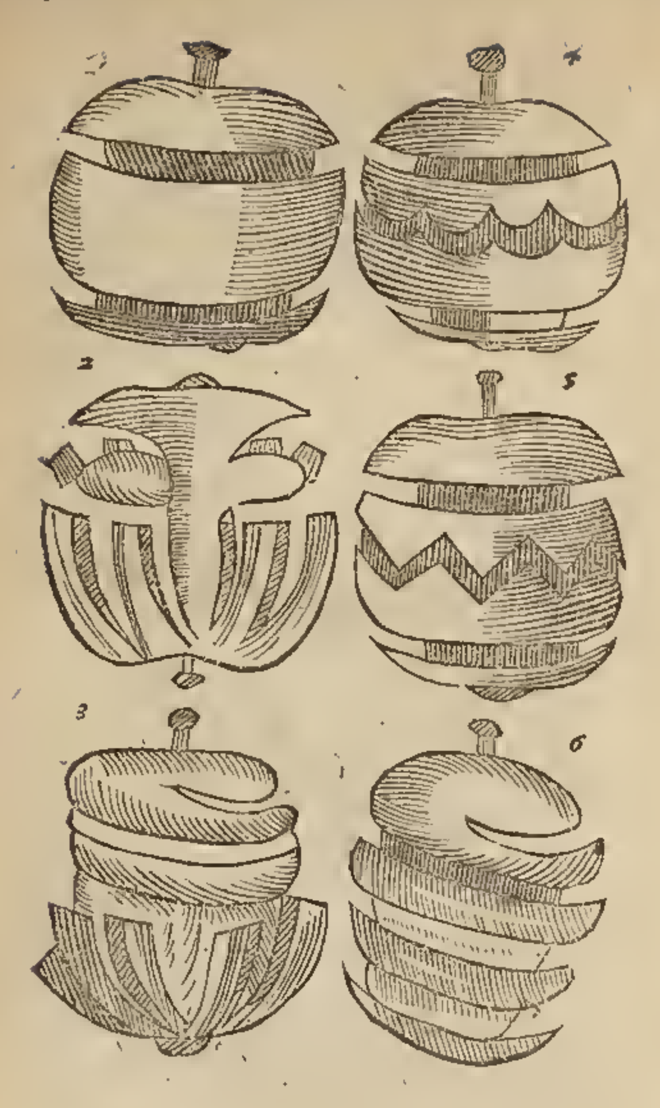
Enfin aprés que le Sommelier aura ainsi dressé son couuert, il disposera son fruict, & le dressera sur des pourselines, ou sur des plats de quelque matiere que ce soit, & tels qu'ils se trouueront en la maison.

Or parce que ie ne parle icy que d'vn Sommelier de consequence, & que ie suppose qu'il soit au seruice des testes souueraines, ou couronnées, il doit sçauoir aiuster son fruict & le déguiser en toutes sortes de figures, comme aussi le découper ou peler en plusieurs & diuerses façons: Mais parce que cela ne s'apprend ordinairement que par voir faire & par le genie que l'on y peut auoir, ie n'en mets point icy d'instruction, mais seulemenr quelques certaines representations, qui pourront n'estre pas inutiles.

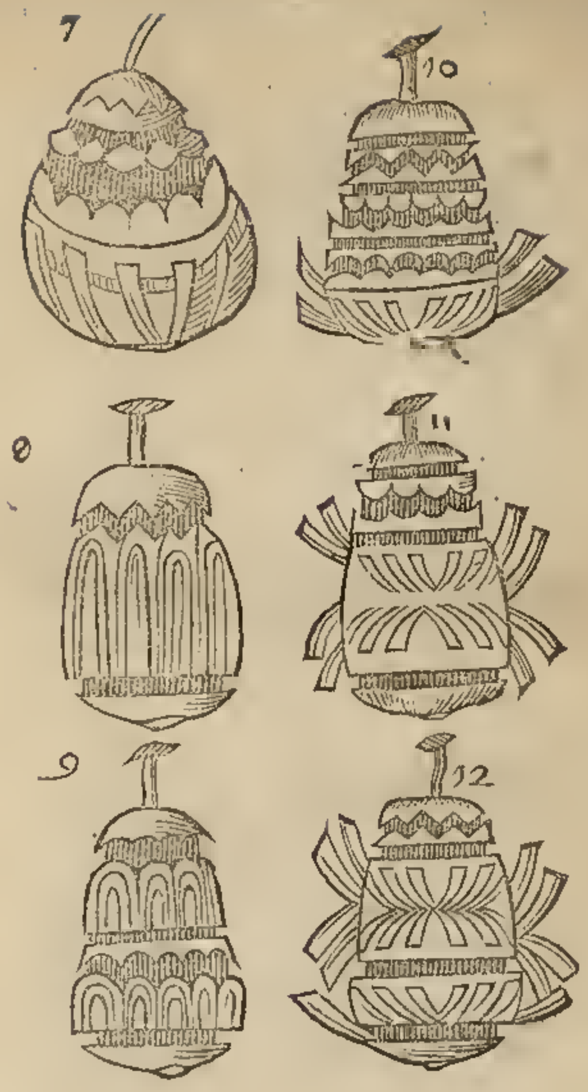
Il garnira enſuite ſes aſſiettes volantes, & ſes ſalades le proprement qu'il luy luy ſera poſſible.

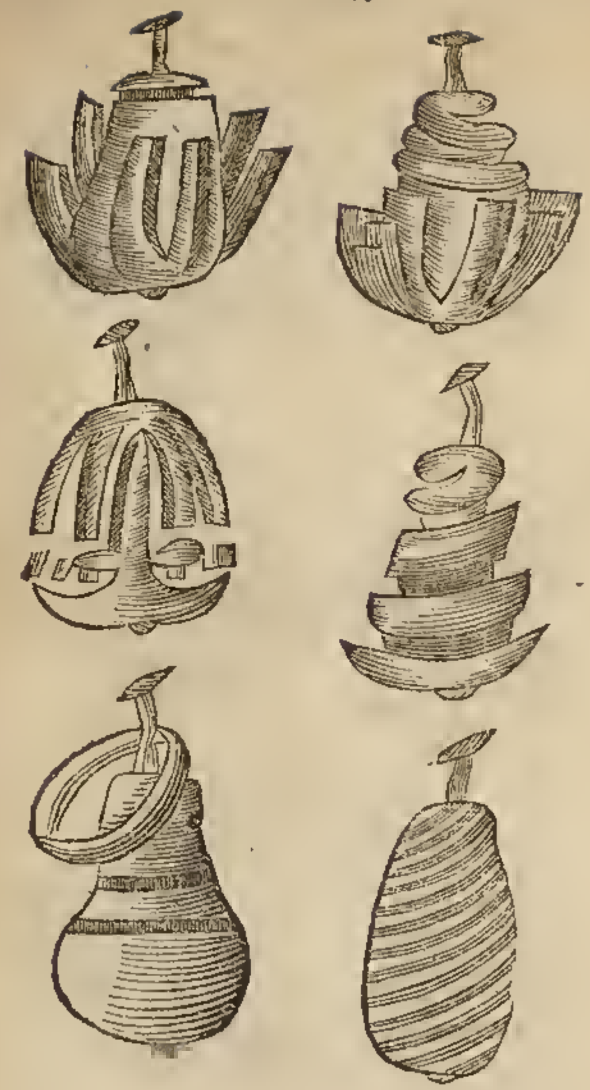
L'heure du repas eſtant venuë, il portera le vin, il preſentera à lauer, il fera l'eſſay du vin & de l'eau, & demeurera debout proche du buffet, où il attendra les ordres qui luy ſeront donnez.

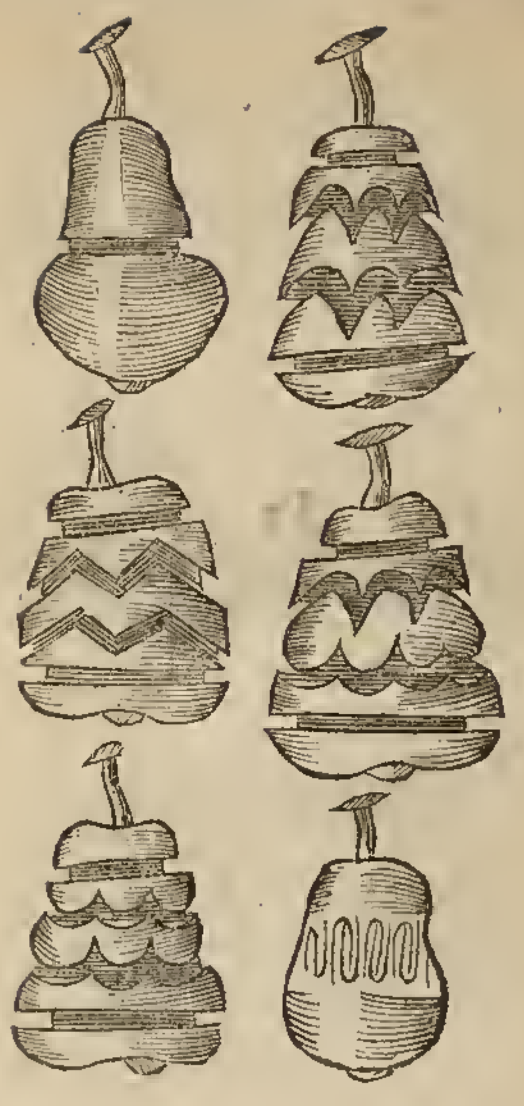


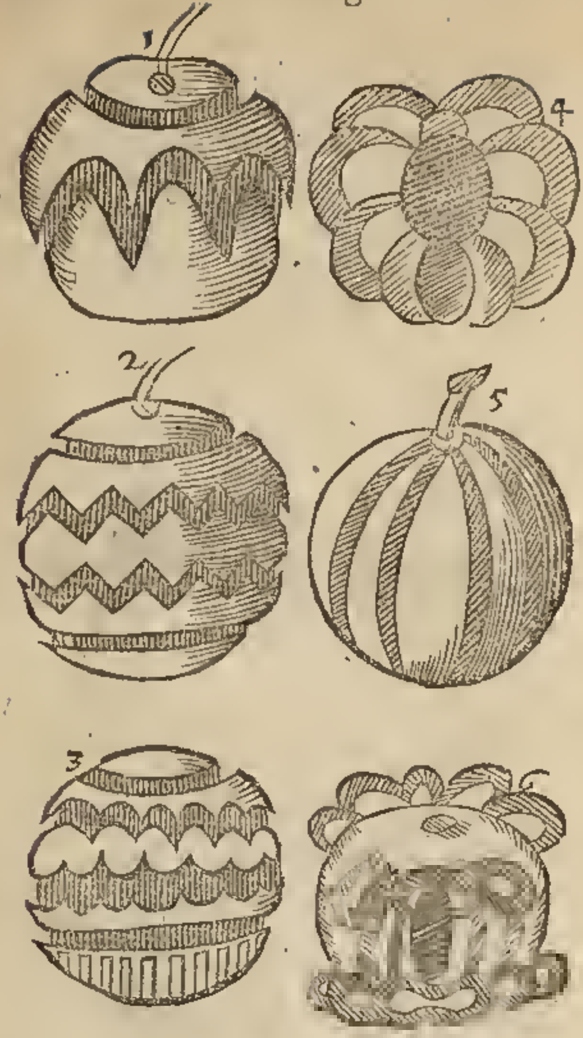


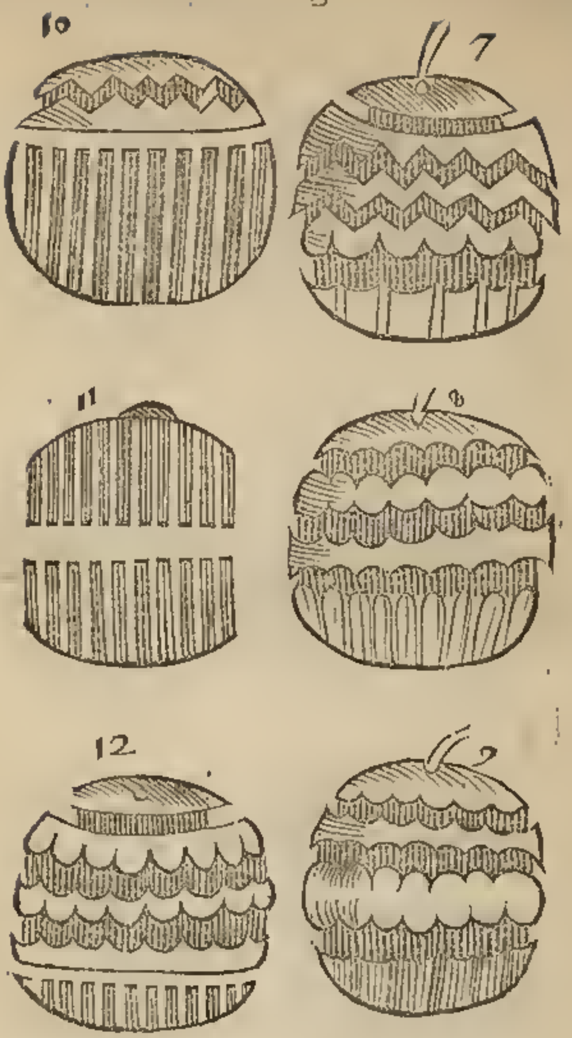
2
4
5
3
6

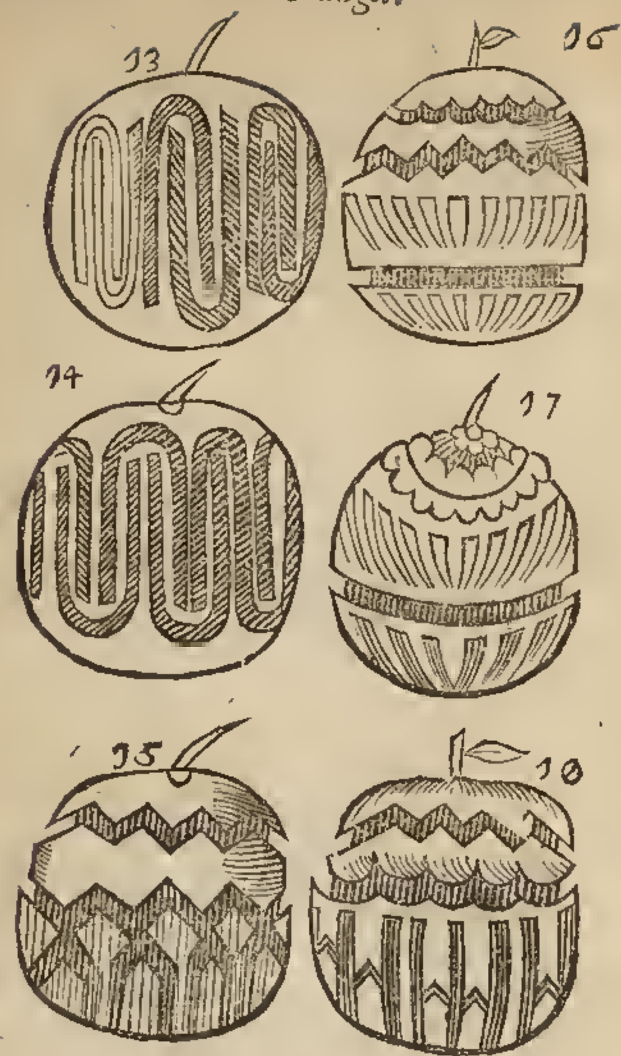

7
10
8
11
9
12



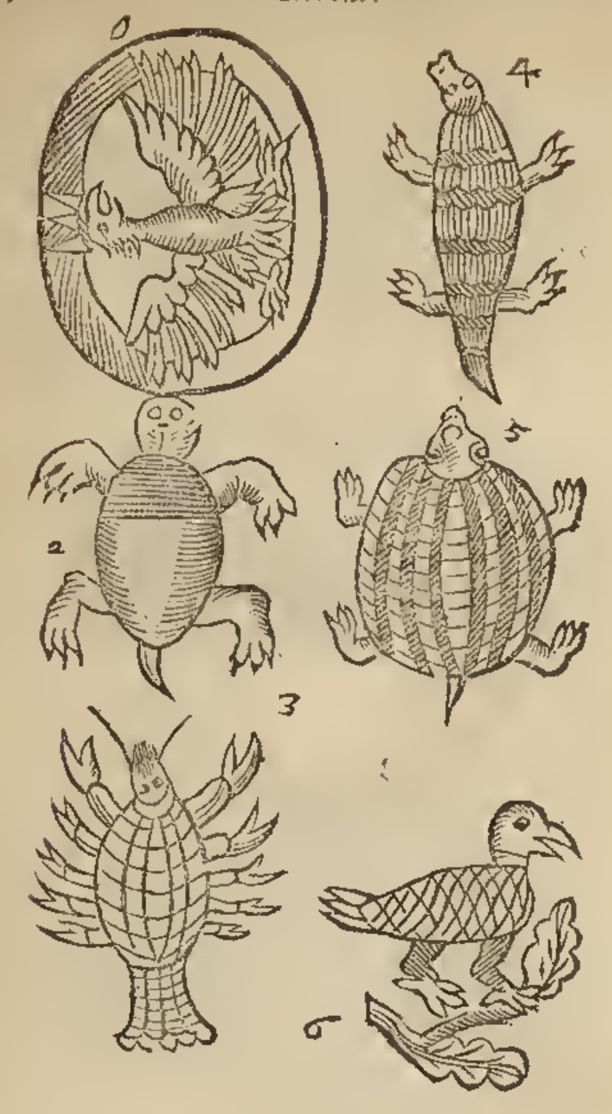



1
4
2
5
3
6

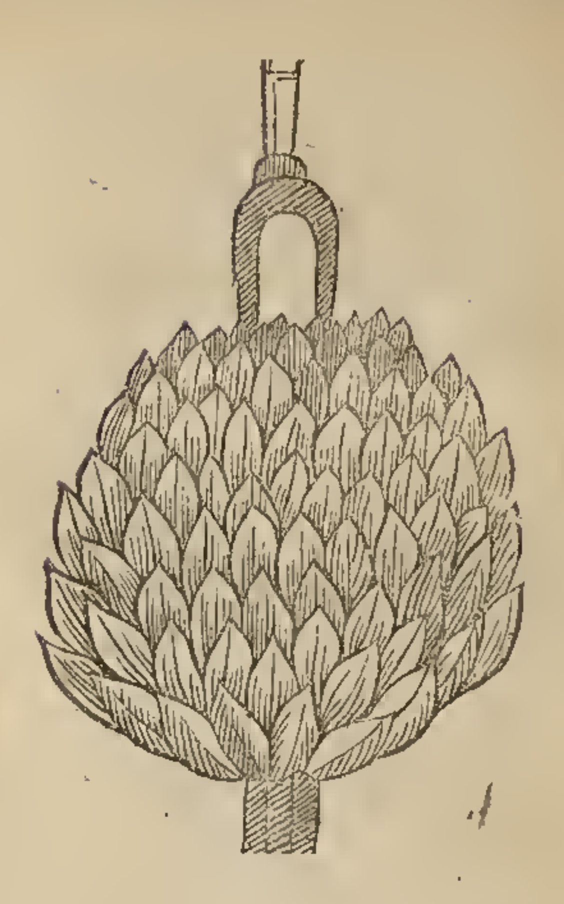

10
7
11
8
12
9

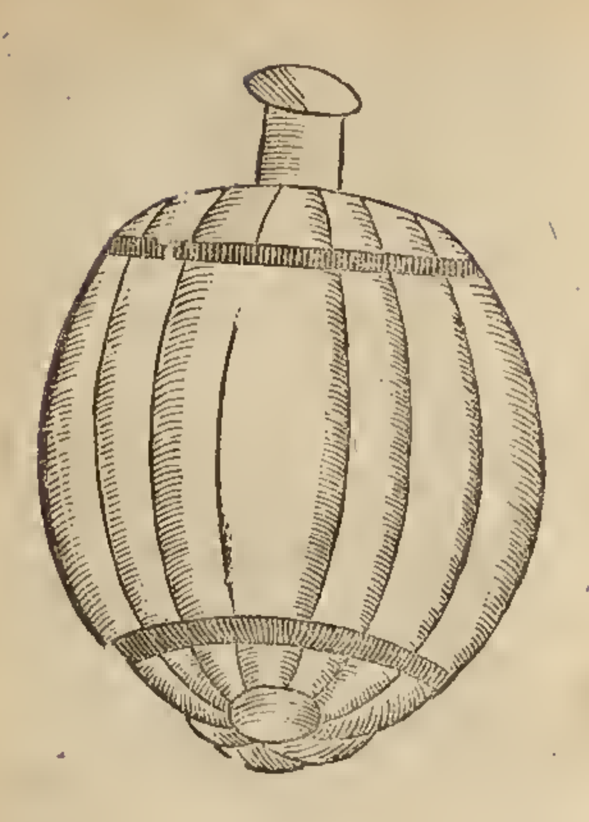

13
16
14
17
15


12
9
11
10
7



0
4
5
2
3
6

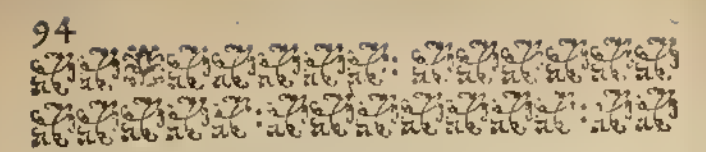




Raisin



Il eſt à remarquer que le Raiſin dont vous voyez la figure . n'eſt pas ſeruy comme à l'ordinaire dans vn plat , en pluſieurs grappes ; mais bien comme eſleué en haut & droit auec quelque artifice qui le faſſe voir comme planté dans la terre & attaché á ſon ſep.



INSTRVCTIONS familieres pour bien apprendre à plyer toutes ſortes de linges de Table, & en toutes ſortes de figures.

D'Abord il eſt neceſſaire de ſçauoir bien baſtonner & friſer, parce que ce ſont les deux connoiſſances principales que doit auoir celuy qui veut s'employer à la gentille curioſité qui eſt icy enſeignée. Mais comme ie ſuppoſe que quiconque l'entreprend en a oüy parler, ie dis ſeulement que pour baſtonner, il faut prendre vne ſeruiette, la plier de trauers, & la pliſſer par petits plis auec les doigts, le plus bás & le plus delié qu'il ſe peut. Cette façon peut ſeruir à faire grand nombre de couuerts, & ſert meſme ordinairement à preſenter apres que l'on a laué les mains, & à mettre moüiller entre-deux aſſiettes, comme il a eſté dit

au Traitté du Seruice de Table.

Vous la pouuez mettre tout de son long, ou la plier en deux, en trois, ou en cœur : & pour cette derniere façon, il la faut plier par le milieu, & ioindre les deux bouts ensemble, les renuersant enuiron quatre doigts de long, lier le milieu, & roulant ces deux bouts en dedans en sorte que ce milieu fasse vne pointe longue, ce qui fera que les deux costez formeront merueilleusement bien vn cœur.

Seruiette frisée.

Lorsque la seruiette est bastonnée, il la faut friser par le milieu ou par vn des bouts en petits carreaux bien deliez. mais ayez soin de bien presser les plis les vns prés des autres auec les doigts, & le plus que vous pourrez.

Vne seruiette bastonnée & frisée, peut seruir à grand nombre de couuerts differens.

Seruiette pliée par bandes.

Prenez vne seruiette de trauers, & en pliez vne bande de la largeur d'vn pouce proche de l'ourlet. Faites encor vne

autre bande tout proche, & de la mesme l'argeur. Continuez à faire de mesme des deux costez iusqu'au bout: renuersez ensuite vostre seruiette de l'autre costé & la pliez en trois. Cette façon peut, de mesme que la precedente, seruir à faire quantité de couuerts differents.

Seruiette pliée en forme de coquille double & frisée.

Prenez vne seruiette de trauers, & la pliez par le milieu: faites vne bande large d'vn pouce proche de ce milieu, & continuez à faire de mesme iusques à demy-pied prés de l'ourlet. Retournez la setuiette de l'autre costé, & y faites encor des bandes de mesme façon que les premieres. Prenez-la de sa longueur, & la bastonnez le plus que vous pourrez: Releuez en enhaut les plis de toutes les bandes l'vn apres l'autre auec la pointe d'vne lardoire, ou d'vne espingle, & faites le mesme des deux costez. Ouurez le bas de seruiette qui ne sera point plissé, enfermez vn pain dedans, rassemblez bien tous les plis, & les pliez sous le pain: dressez vostre seruiette de sa hauteur, &

la couchez en façon d'vn euentail ouuert.

Seruiette pliée en forme de coquille ſimple.

Pliez voſtre ſeruiette de trauers à vn pied prés de l'vn des ourlets, en ſorte que les plis ſoient deſſous. Faites des bandes d'vn pouce de large, depuis le ply que vous aurez fait, iuſques à demy-pied prés de l'ourlet. Prenez voſtre ſeruiette de ſa longueur, & la baſtonnez bien menu.

Vous pouuez releuer les plis, & la dreſſer de meſme façon que celle qui eſt pliée en forme de coquille friſée.

Seruiette pliée en forme de melon double.

Prenez voſtre ſeruiette de trauers: faites vne bande dans le milieu qui ſoit large d'vn pouce, & continuez iuſques à ſix ou huict doigts prés de l'ourlet: Prenez-la de l'autre bout, & en faites de meſme. Retournez-la & la baſtonnez de ſa longueur. Friſez-la ſi vous voulez de meſme façon que celle qui eſt pliée en forme de coquille double. Mettez vn pain long

dessous, & pliez les deux bouts de vostre seruiette sous le pain.

Seruiette pliée en forme de melon simple.

Prenez vne seruiette de trauers par bandes, bastonnez la bien menu de sa longueur, mettez vn pain rond dessous, & la faites bien tenir aussi en rond. (Vous la pouuez friser de mesme que celle qui est pliée en forme de coquille double.

Seruiette pliée en forme de coq.

Pliez vne seruiette par le milieu, & faites en sorte que les deux ourlets se joignent ensemble : Bastonnez-la de sa longueur le plus menu, le plus serré, & le plus bas que vous pourrez : frisez-la aussi bien menu, & la serrez en la frisant: Ourez-la iusques à vn doigt prés du milieu: Rejoignez bien les plis ensemble : Mettez vn gros pain rond sur le milieu de la raye : mettez les bords de la seruiette sur ce pain : Tirez la teste & le bec du coq du milieu aussi de la seruiette que vous eleuerez en haut ; faites-luy vne creste, des barbes, des ouïes, de quelque estoffe

rouge: & pour le bout du bec vous le formerez auec vne plume taillée que vous ferez tenir auec de la gomme d'Adragan detrempée dans de l'eau d'orange ou d autre ſenteur. Tirez en la queuë à l'autre bout de la raye, & eſleuez-la le plus haut que vous pourrez.

Seruiette pliée en forme de poulle.

Pliez voſtre ſeruiette de meſme façon que la precedente, mais ne luy faites pas la queuë ſi grande ny ſi eſleuée.

Seruiette pliée en forme de poulle auec ſes pouſſins.

Pliez voſtre ſeruiette de meſme que les deux dernieres precedentes, mais au lieu de plier les bords ſous le pain, formez en les teſtes de pluſieurs petits poulets que vous ferez ſortir de deſſous ſes aiſles.

Seruiette pliée en forme de deux poulets.

Pliez voſtre ſeruiette en trois de ſa largeur : baſtonnez-la de ſa longueur & la friſez : Ouurez-la des deux coſtez prés

des deux rayes : Mettez vn pain ſous chaque raye & tirez les teſtes & les queuës de vos poulets, de meſme façon qu'en celle en forme de coq, l'vne d'vn coſté, & l'autre de l'autre.

Seruiette pliée en forme de pigeon qui couue dans vn pannier.

Pliez voſtre ſeruiette de meſme façon que celle en forme de coq : Mettez vn pain ſous le milieu de la raye, & formez la teſte & la queuë de voſtre pigeon. Faites vn gros bord rond du tour de la ſeruiette, de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de pannier, & faites paſſer la teſte & la queuë par deſſus les bords.

Seruiette pliée en forme de perdrix.

Pliez voſtre ſeruiette de meſme façon que celle en forme de poulets ; & lors qu'elle ſera dreſſée, parſemez-la de fleurs de couleur de perdrix.

Vous pouuez former vne ou pluſieurs perdrix d'vne ſeule ſeruiette, en luy donnant autant de plis pour former les rayes, que vous voudrez former de perdrix.

Seruiette pliée en forme de faiſan.

Baſtonnez vne ſeruiette de ſa longueur, & la friſez iuſqu'à demy-pied prés d'vn des bouts: Mettez vn pain rond deſſous: tirez la teſte du milieu de l'ourlet, & eſleuez voſtre ſeruiette le plus haut que vous pourrez: faites en la queuë en forme d'vn euentail, du bout qui ne ſera point friſé: Ayez ſoin de bien former les yeux & le bec, & mettez par tout des fleurs de couleurs differentes.

Seruiette pliée en forme de deux chapons dans vn paſté.

Pliez voſtre ſeruiette de meſme façon que celle en forme de deux poulets. Mettez vn pain long ſous chaque raye, & formez des bords de la ſeruiette comme vn gros bord de paſté, par deſſus lequel vous ferez paſſer les teſtes & les queuës de vos chapons.

Vous pouuez pratiquer la meſme choſe à l'égard de toutes ſortes d'oyſeaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la ſeruiette autant de fois que

vous voudrez faire de figures.

Seruiette pliée en forme de lièure.

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de coq : Ouurez-la & mettez vn pain long sous le plis du milieu : tirez la queuë de la raye, & les quatre pieds des quatre coins de vostre seruiette : Mettez aussi vn petit pain à la Reyne à vn des bouts sous la raye, & en formez la teste, les oreilles & le col.

Seruiette pliée en forme de deux lapins.

Pliez vne seruiette en trois de trauers : bastonnez-la de sa longueur & la frisez : Ouurez la des deux costez à demy doigt prés des rayes : mettez vn pain long sous chaque raye, & vn petit pain à vn des bouts pour former la teste. Tirez les pieds des coins de vostre seruiette, & les queuës des rayes.

Seruiette pliée en forme de cochon de laict.

Bastonnez vne seruiette de trauers &

la friſez. Mettez vn gros pain ſous le milieu proche vn des bouts, & à l'autre bour mettez auſſi vn gros pain, dont vous formerez la teſte, la queuë, & les oreilles du cochon : pour les pieds vous les formerez des quatre coins, & la queuë du milieu.

Seruiette pliée en forme de chien auec vn collier.

Faites vne bande large d'vn pouce, à vn pied prés d'vn des bouts de la ſeruiette : Baſtonnez-la en long & la friſez entiere horſmis la bande, de laquelle vous releuerez les plis auec la pointe d'vne lardoire, comme la coquille friſée; mettez vn pain à la Reyne ſous le bout, & en formez la teſte, les oreilles & la gueule, dans laquelle vous pouuez mettre vn petit pain : Mais il en faut vn gros & long pour former le corps de voſtre cochon, duquel vous tirerez la queuë du milieu de voſtre ſeruiette, & les pieds des quatre coins.

Seruiette pliée en forme de brochet.

Faites vne bande à vn des bouts de la seruiette, qui ait demy pied de large : faites que l'ourlet vienne ioindre le bout de la bande : pliez les quatre coins de cette bande en-dedans, de sorte qu'ils fassent vne pointe au milieu vn peu large : bastonnez-la de sa longueur, sans friser la bande, de laquelle vous formerez la teste de vostre brochet. Ouurez la pointe de la bande & mettez vn pain long dedans ; frisez la seruiette, proche le defaut de la bande, enuiron quatre doigts ; laissez quatre autres doigts sans friser ; & frisez-en quatre autres alternatiuement, iusques à ce que vous en laissiez quatre ou six au bout de la seruiette qui ne soient point frisez, & qui seruiront pour faire la queuë. Mettez vn pain long sous la seruiette pour former le corps.

Seruiette pliée en forme de carpe.

Faites vne bande de demy pied de

large à vn bout de la seruiette, de mesme façon qu'à celle en forme de brochet, mais ne repliez point les bouts: Plissez-la de sa longueur, frisez toute la bande : au defaut de la bande laissez quatre doigts sans friser, & frisez le reste iusques à quatre ou six doigts prés du bout, que vous laisserez aussi sans friser pour faire la queuë. Ouurez la bande, mettez vn pain rond dedans pour former la teste, & vn long sous la seruiette pour former le corps.

Seruiette pliée en forme de turbot.

Pliez vne seruiette de mesme façon que celle en forme de coq: mais ne frisez point les bords de sa longueur à deux ou trois doigts prés: Laissez aussi à vn des bouts trois ou quatre doigts sans friser, dont vous formerez la queuë. Ouurez la seruiette, & mettez dessous vn pain plat & fort large : formez la teste du turbot au droit de la raye : Eslargissez autour du pain les bords qui ne seront point frisez, & faites vne petite queuë. Cette façon peut aussi seruir à former vne barbuë.

Seruiette pliée en forme de Mitre.

Pliez vne ſeruiette de trauers par le milieu, en ſorte que les deux ourlets ſoient enſemble: Pliez-en auſſi les quatre coins en dedans, de façon qu'il ſe faſſe vne pointe qui ait vn pouce de large. Baſtonnez la ſeruiette de ſa longueur; friſez-la iuſques à la pointe: & mettez vn pain rond dans l'endroit qui eſt friſé. Dreſſez-la de ſa hauteur, & ſi vous voulez, mettez vn pain long ſur le rond, pour la tenir en eſtat.

Seruiette pliée en forme de poulet d'Inde.

Pliez vne ſeruiette de meſme façon que celle en forme de coq: mettez vn gros pain deſſous; faites la creſte d'vn morceau de taffetas rouge qui pende ſur le bec: marquez la teſte & la gorge de petites fleurs differentes. Tirez la

queuë à l'autre bout de la raye, & les aiſles aux deux coſtez.

Seruiette pliée en forme de tortuë.

Baſtonnez vne ſeruiette tout de ſon long, & la friſez bien menu : Mettez vn gros pain rond ſous le milieu : tirez la teſte du milieu de l'ourlet, & l'eſleuez vn peu en haut : tirez la queuë de l'autre coſté, & la couchez vn peu en bas : enfin tirez les pieds des quatre coſtez de voſtre ſeruiette.

Seruiette pliée en forme de Croix du Sainct Eſprit.

Prenez vne ſeruiette quarrée : Ioignez-en les quatre bouts enſemble dans le milieu : renuerſez la de l'autre coſté : & rejoignez-en les quatre pointes auſſi enſemble : Retournez-la derechef de l'autre part, & rejoignez encor les quatre pointes enſemble : Mettez vn pain deſſous, & la Croix du Sainct Eſprit ſe trouuera formée.

Seruiette pliée en forme de Croix de Lorraine.

Formez vne Croix du Sainct Esprit. Estant formée tournez la seruiette de l'autre costé; tirez les quatre pointes du milieu vers les pointes d'en haut, & vous trouuerez la Croix de Lorraine fort bien faite.



LE

LE

CONFITVRIER

ROYAL,

QVI ENSEIGNE A BIEN faire toutes ſortes de Confitures tant ſeiches que liquides, de Compoſtes de fruicts, de Sallades, de Dragées, &c.

AVIS.

APRES le Sommelier, ie fais ſuiure le Confiturier, parce qu'il eſt de la charge de celuy-là de faire les Confitures & autres choſes ſemblables, qui ſe ſeruent ordinairement au deſſert: I'y ay entremeſlé beaucoup de choſes, que pluſieurs perſonnes ſe perſuaderont ne pas dependre preciſément du fait du Confiturier,

comme les Compostes, les Sallades ; &c. mais ie l'ay fait parce que quoy que ce soient choses assés ordinaires dans les maisons des particuliers, & que les Confituriers ne les debitent pas dãs leurs boutiques, neantmoins elles se doiuent preparer par le Sommelier de mesme que toutes sortes de Confitures. Outre qu'ayant dessein de seruir le public, & de luy donner des instructions qui luy donnent la facilité de se fournir dans les rencontres & à peu de frais, de ce qui coûteroit beaucoup dauantage, i'ay creu qu'il ne seroit pas hors de propos d'y inserer toutes ces choses. Que si l'on m'obiecte que tout y est confus, & qu'il y est traitté tantost d'vne matiere & tantost d'vne autre que l'on reprend encor apres : Ie répons, que c'est vne plainte inutile, puisque nous auons preueu à cét inconuenient par le moyen d'vne table alphabetique, qui enseigne en quelle page chaque matiere se peut trouuer.

Clarifications du sucre & de la castonnade.

Prenés cent liures de castonnade, & les mettés dans vn grand bassin auec dix

pintes d'eau: Remués le tout ensemble, & le remettés sur du feu de charbon. Ensuite prenés vne douzaine d'œufs bien frais, cassés-les sans en oster les blancs & les coquilles, & foüettés-les si lõg-temps auec vn brin de boüillot, qu'ils viennent comme en escume. Lors que vous verrés boüillir le sucre, meslés-y enuiron vne chopine d'eau, & quelque quantité de ces œufs ainsi foüettés. Laissés le tout boüillir ensemble quelque temps, escumés-le, & continués à y remettre de l'eau & des œufs. Enfin apres l'auoir bien escumé, passés-le dans vne chausse de drap, ou de serge, ou mesme dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouuerés que vostre syrop sera cuit à lisse, qui est la vraye cuisson pour le conseruer.

On peut clarifier de mesme telle quantité de sucre ou de castonnade que l'on voudra, en y meslant de l'eau & des œufs, à proportion de ladite quantité.

Les differentes cuissons de sucre.

Comme l'eau est tousiours necessaire dans les cuissons de sucre, & que l'on

pourroit s'enquerir quelle quantité en seroit necessaire à telle quantité de sucre, ie vous diray qu'vn demy-septier d'eau suffit pour vne liure de sucre. Que s'il y en a dauantage, il faut qu'elle s'éuapore à force de boüillir, afin que le sucre reuienne tousiours à ses cuissons.

Cuisson de sucre à lisse.

La premiere cuisson de sucre s'appelle à lisse, & vous pourrés remarquer qu'elle est en cét estat, si prenant de vostre cuisson auec le grand doigt de la main, & le mettant sur le pouce, il ne coule point, mais y demeure rond comme vn petit pois, car alors vous pouués estre asseuré, que vostre sucre est cuit à lisse.

Cuisson de sucre à perle.

Cette cuisson se reconnoist parfaite, lors qu'en prenant auec le doigt & le mettant sur le pouce, puis entr'ouurant les autres doigts il s'en forme vn petit filet, lequel lorsqu'il s'estend tant que l'on peut les ouurir; cette cuisson s'appelle à perle gros : & lors qu'elle

s'estend moins, elle s'appelle à perle menu.

Cuisson de sucre à soufle.

Cette cuisson que l'on peut aussi appeller cuisson à rozar, se peut reconnoistre acheuée, si l'on trempe vne escumoire dans le sucre, & si soufflant au trauers de ladite escumoire, il s'enuole en l'air par feüilles seiches, car alors il est cuit, mais s'il coule encor, il ne l'est pas.

Vous pouuez aussi tremper vne spatule dans vostre sucre, & si en la secoüanr il s'enuole en l'air, il est cuit.

Cuisson de sucre à casse.

Trempez vostre doigt dans de l'eau fraische, & le mettez dans le sucre boüillant, retirez-le, & le mettez encor vne fois dans l'eau fraische; s'il se casse alors & deuient sec dans cette eau, il est cuit, mais s'il gluë, & s'il se manie, il ne l'est pas.

Que si vous craignez de vous brûler le doigt, prenez vn petit baston bien net, & faites la mesme experience auec ce

baston que vous feriés auec le doigt, & vostre sucre sera cuit à casse.

LES COMPOSTES.

Composte de pommes de Reinette.

PRenez des pommes de Reinette; pelez-les, & les vuidez par dedans, ensuitte coupez-les par quartiers, & les mettez dans de l'eau fraische. Prenez-en les pelures, & celles encore d'autres pommes que vous couperez aussi par petits quartiers, & ferez boüillir iusques à ce qu'elles soient bien cuittes. Passez-les ensuitte dans vn linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement decoction : Mettez-la dans vn poislon de cuiure rouge bien net, & y mettez du meilleur sucre que vous pourrez, en telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de pommes que vous auez reserués pour faire vostre composte. Faites le tout boüillir à grand feu, iusques à tant que vos pommes soient cuittes, les retournant quelque-

fois auec la cueilliere. Tirés-les ensuite & les laissés égouter sur le bord d'vn plat, ou sur vne seruiette blanche: apres quoy vous les dresserés sur vne assiette, vous acheuerés de faire cuire vostre syrop à grãd feu, & y mettrés encor vn peu de sucre & de jus de citron. Laissés-le boüillir iusques à la cuisson que l'on appelle gelée, comme il est dit dans la cuisson du sucre. Estant ainsi accommodé & vn peu refroidy, vous le dresserés sur les pommes & sur le bord de l'assiette.

Composte de pommes de Caluille.

Prenés des pommes de Caluille, coupés les par moitiés, ou par quartiers, & en ostés les pepins: tailladés-en la pelure, ensorte que la coupure n'en vienne pas iusqu'aux bords de la pomme: faites les cuire dans de la decoction de pommes de Reinette: & acheués vostre Composte comme la precedente, à la reserue qu'il ne faut point y mettre au commencement de ius de citron, ce que pourtant vous pourrés suppléer par vn demy-septier de vin vn peu couuert.

Composte de tranches de citron.

Coupés vos citrons par tranches iusques au blanc : Ostés-en les pepins, & faites tramper vos tranches dans de l'eau, iusques à ce que la chair en deuienne vn peu mollasse. Tirés-les, & les remettés dans de l'eau fraische. Prenés ensuite vn peu de decoction de pommes de Reinette, & la faites cuire comme en la composte de ces pommes de Reinette. Messés y vn peu de ius de citron, mais n'y mettés point vos tranches que vous ne les ayés bien fait égoutter, & que vostre syrop ne soit bien auancé de cuire, lequel toutefois ne doit pas estre tant cuit que celuy de pommes.

Composte de chair de citron.

Faites vne gelée de pommes, & la faites cuire : estant cuitte, ayés vn gros citron, pelés-le bien espais & proche du ius, coupés-le en long par la moitié, & faites plusieurs tranches de chaque moitié, ostés-en les grains, & iettés ces tranches dans vostre gelée, faites boüillir le

tout ensemble, tant que vostre gelée ait encor sa premiere cuisson. Tirez-la hors du feu, & la laissez froidir à moitié : chargés enfin vne assiette de tranches de citron, & les couurés de vostre gelée.

Vous la pouués faire aussi de mesme que la precedente.

Composte d'orange.

Elle se fait de mesme sorte que celle de citron, excepté qu'il n'y faut point de decoction de pommes, & que son syrop ne doit estre cuit qu'à perle.

Composte de marons.

Prenés des plus beaux & des plus gros marons que vous pourrés trouuer ; faites les cuire dans la braise : Estant cuits, pelés-les & les applatissés. Arrangés-les ensuitte dans vn plat bien proprement, & autant qu'il y en ait assés pour en courir honnestement vne assiette. Mettés dessus du syrop d'abricots ou de prunes, on tel autre qu'il vous plaira : vous pouués mesme prendre de la decoction de pommes, la faisant vn peu boüillir auec

du ſucre, en ſorte qu'elle ſoit cuitte à perle, & l'eſtendre ſur vos marons: Cela fait vous les couurirés & ferés boüillir à petit feu, y mettant de fois à autre du ſyrop à meſure qu'ils boüillent, en ſorte qu'ils ſoient en eſtat d'eſtre ſeruis chauds: Ce que quand il ſera temps de faire, vous mettrés vne aſſiette ſur le plat où ils ſont, & les renuerſerés proprement deſſus, de meſme façon que vous retourneriés vn fromage, & les arroſerés d'vn peu de ſyrop.

Compoſte d'eſpine-vinette.

Prenés de l'eſpine-vinette, oſtés-en la queuë & les pepins: faites enſuitte boüillir du ſucre auec de l'eau: eſcumés-le, & le faites cuire preſque à liſſe: iettés dedans voſtre eſpine-vinette, mais tenés la touſiours couuerte, & la faites boüillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle.

Compoſte de poires.

Faites boüillir vos poires à grande eau, & à grand feu, iuſques à ce qu'elles de-

uiennent mollettes : Estant de la sorte, tirés-les, & les mettés dans de l'eau fraische pour les peler. Si elles sont trop grosses, fendés les par quartiers, & en ostés le cœur. Faites-les cuire auec vne liure de sucre & vne chopine d'eau, iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, puis les tirés.

Autre façon.

Pelés vos poires, & les mettés dans vn pot de terre, ou dans vn poislon de cuivre rouge. Mettés y de l'eau, du sucre, & de la canelle ; Lors qu'elles seront à moitié cuittes, versés-y vn verre de gros vin rouge, & les tenés tousiours bien couuertes, dautant que cela les fait rougir. Donnés leur enuiron autant de cuisson que vous en donneriés au syrop d'autres confitures, mais qu'il soit en petite quantité.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans la braise : estant cuittes, pelés-les & les fendés par moitiés ou par quartiers selon leur grosseur, & en ostés le dedans. Mettés les

dans vn poiſlon auec du ſucre & vn peu d eau. Faites-les boüillir iuſques à ce qu'il n'y paroiſſe plus de ſyrop, & qu'elles ſoient deuenuës rouſſelettes : dreſſés les, & mettés deſſus le jus d'vne ou deux oranges : mais ſouuenés vous de ſouuent remuer la queuë du poiſlon, de crainte qu'elles ne brûlent.

Autre façon.

Vos poires eſtant cuittes & diſpoſées comme en la derniere façon, faites vn ſyrop auec du ſucre, & vn jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, verſés vos poires dans ce ſyrop, & leur donnés vn boüillon, puis les mettés ſur vn aſſiette.

Pommes à la Boüillonne.

Prenés des pommes de Reinette, & les coupés par quartiers ou par moitiés. Oſtés-en les cœurs, & les mettés dans vn poiſlon auec du ſucre & beaucoup d'eau : Tournés-les ſur leurs pelures, & les laiſſés boüillir iuſques à ce qu'il n'y ait plus de ſyrop, & qu'elles ayent pris de la couleur vn peu rouſſaſtre. Tirés-les

ſur vne aſſiette, en les retournant, comme vous feriés vn fromage.

Compoſte de coins.

Prenés des coins bien menus, & les enueloppés dans du papier. Moüillés-les & les enterrés ſous la cendre chaude & ſous la braiſe. Lorſqu'ils ſeront cuits, coupés-les par moitiés ou par quartiers; oſtés-en le cœur, & les mettés dans vn poiſſon. Faites-les boüillir & cuire auec de l'eau & du ſucre, iuſques à ce que le ſyrop ſoit fait. Dreſſés-les, & les ſerués tout chauds.

Autre façon.

Faites cuire vos coins dans de la braiſe, comme il eſt dit cy-deuant. Pelés-les, & coupés-en le plus cuit par tranches. Mettés-les dans vn plat auec du ſucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orange. Couurés-les, & apres les mettés ſur vn peu de cendre chaude: le ſyrop ſe fait tout ſeul.

Autre façon.

Prenés des coins, pelés-les & les coupés par quartiers Ostés-en les cœurs, & les mettés à mesure dans de l'eau fraische. Prenés-en les pelures & les pepins, auec d'autres coins coupés aussi par quartiers ; faites-les bien boüillir & en tirés de la decoction comme de pommes de Reinette : mettés-la dans vn poislon auec beaucoup de sucre & de l'eau. Iettés y vos coins, & y mettés vn peu de canelle. Couurés-les & les faites cuire à petit feu. Taschés de leur faire prendre beaucoup de couleur, en sorte qu'ils deuiennent bien rouges. Et lorsque vostre syrop sera cuit à gelée, tirés-les & les dressés.

Fleurs d'orange liquides.

Ayés des fleurs d'orange bien espanoüies : espluchés les fueilles de leurs boutons ; faites les boüillir enuiron vingt boüillons dans de l'eau : tirés-les ensuitte, & les mettés dans de l'eau fraische. Mettés du sucre dans vn poislon, & le faites cuire à lisse ; faites égoutter vos

fleurs d'orange & les iettés dans ce sucre, que vous ferés boüillir iusques à tant que le syrop en soit cuit à perle : apres quoy vous les tirerés, & les dresserés.

Conserue de fleurs d'orange liquides,

ou

Marmelade de fleurs d'orange.

Espluchés vos fleurs d'orange, & les faites cuire à l'eau, comme les liquides. Faites-les égoutter, & ensuitte les pilés dans vn mortier de marbre : Quand elles seront bien pilées, faites cuire du sucre à soufle, l'ayant tiré de dessus le feu, mettés-y vos fleurs d'orange ; & ne manqués pas de bien remuer le tout ensemble. Apres quoy vous les tirerés & ferés refroidir. Estant froides, vous les mettrés dans vn pot, que vous couurirés soigneusement. Si vous estes en peine de la quantité de sucre qu'il y faut mettre, ie vous donne auis qu'à chaque liure de fleurs d'orange, il en faut deux liures.

Marmelade de pommes.

Prenés dix ou douze pommes, pelés-les & les coupés à mesure iusques au troignon, puis les mettés dans de l'eau claire. Mettés ensuitte vos pommes & l'eau dans laquelle elles trempent dans vn poislon auec vne demy liure de sucre, ou moins si vous voulés : faites-les cuire, & lors qu'elles cuiront, escrasés-les de peur qu'elles ne brûlent, & lors qu'il n'y aura presque plus d'eau, passés le tout par le tamis. Reprenés ce que vous aurés passé & le remettés dans le mesme poislon auec la rapeure d'vn demy citron ou orange trempée auparauant enuiron vn demy-quart d'heure dans vn peu d'eau chaude, & passée dans vn linge, afin d'en oster, ou du moins d'en corriger l'amertume : mais en cuisant, remués tousiours de peur que vostre marmelade ne brûle, & apprenez qu'elle sera cuitte, lors que vous la verrés comme en gelée, & qu'elle fera moins paroistre d'humidité. Enfin quand elle aura toute sa cuisson necessaire, tirés la de dessus le feu, & l'estendés auec vn cousteau de l'épaisseur de deux testons.

Sallades

Sallades pour les quatre saisons de l'année.

Sallade de chicorée.

Cherchez de la plus belle & de la plus blanche chicorée que vous pourrez trouuer : Espluchez-la soigneusement ; lauez la dans de l'eau, & la secoüez fortement. Dressez-la ensuite sur vne assiette, en telle forme que l'on se pourra imaginer, haute ou plate, les feüilles entieres ou coupées : Mais que ce soit en sorte qu'il reste beaucoup des bords de l'assiette, pour y mettre la garniture, qui donne à la sallade & l'apparence & l'ornement. En Hyuer, par exemple, vous la pouuez garnir de bettraues cuites, découpées en plusieurs façons, de tranches de citron façonnées ou non façonnées ; de capres, de grenades, ou de feüilles de la mesme chicorée hachées bien menu, & mesme de toutes ces choses meslées ensemble. Dans le Printemps & autres saisons, de fleurs entieres ou coupées, bien meslangées de toutes sortes de couleurs ; mais pour bien faire, il faut

que chaque ſallade ſoit garnie de ce qui luy eſt le plus propre.

Sallade de chicorée cuite.

Prenez des plantes de chicorée la plus blanche que vous pourrez trouuer: Coupez-en les bouts de deuers les racines, & en oſtez les feüilles vertes ou gaſtées: Mettez ces plantes boüillir dans de l'eau auec vn peu de ſel; lors qu'elles ſeront cuites, remettez-les dans de l'eau fraiſche, pour aprés les en auoir tirées, les faire ſecher proprement ſur vne ſeruiette blanche, plante à plante: Eſtant bien ſeches, coupez-les par moitiez ou par quartiers, que vous eſtendrez par longueur ſur vne aſſiette, laquelle vous garnirez bien proprement de bettraues, ou de citrons, ou de grenades, ou de fleurs bien diuerſifiez, comme il eſt dit en l'article precedent.

Sallade de chicorée ſauuage verte.

Prenez des feüilles de chicorée ſauuage verte, coupez-les bien menuës, & les mettez tremper enuiron deux heures

dans de l'eau fraiſche, que vous changerez trois ou quatre fois. Secoüez-les fortement enſuite, & les dreſſez ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de blanc.

Sallade de chicorée ſauuage blanche.

Il faut auoir de belle chicorée ſauuage & bien blanche : la bien lauer & égoutter : la dreſſer enſuitte de ſa longueur ou de ſa hauteur, ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de vert. Elle ſe peut auſſi ſeruir auec le vinaigre & le ſucre.

Sallade couronnée.

Prenez vn gros ballotin ou ponſire bien long: Coupez-le par les deux bouts, comme pour en faire des roüelles. Puis apres leuez-en l'eſcorce bien vnie, & iuſques au blanc auec vn grand couſteau: leuez auſſi enſuite la chair de voſtre ballotin, enuiron l'eſpaiſſeur d'vn eſcu blanc, & ſouuenez-vous de la tourner iuſques au cœur comme liſſe, en la coupant, & de la ietter dans de l'eau fraiſ-

che. Ce qu'eſtant fait, vous eſtendrez vne ſeruiette bien blanche ſur vne table auſſi bien vnie : & ſur la ſeruiette vous eſtallerez cette chair de baliotin, doucement & adroitement, en ſorte que vous la puiſſiez couper en toutes ſortes de figures, qui puiſſent ſeruir à en faire des couronnes, par le moyen des fies d'acier qui la decouperont à iour. Mais remarquez qu'il faut commencer cette découpure bien delicatement par le bas de la couronne, pourſuiure par le milieu, & acheuer par le faiſte.

Or parce qu'il y a pluſieurs ſortes de couronnes, il faut remarquer que ſi c'en eſt vne Royale, il faut que toutes les extremitez du haut ſoient toutes decoupées à iour, en forme de fleurs de Lys.

Si c'en eſt vne de Prince, il faut que le faiſte ſoit vne fleur de Lys & deux trefles, ſuiuis d'vne autre fleur de Lys & de deux autres trefles, & continuer ainſi iuſques à la fin.

Remarquez auſſi en paſſant que quelque Couronne que ce ſoit, vous la pouuez faire ſi grande & ſi petite qu'il vous plaira.

Si d'ailleurs c'eſt vne Couronne Du-

calle, il faut que le haut en ſoit tout de trefles.

Si c'en eſt vne de Marquis, il faut que ſon faiſte ſoit d'vn trefle & de trois perles rondes, ſuiuies d'vn autre trefle & de trois autres perles rondes, & continuer ainſi iuſques à la fin.

Si c'en eſt vne de Comte, il faut que le haut ſoit tout de perles rondes.

L'on peut y adiouſter quelque piece des Armes de la perſonne pour laquelle on la fait : Comme par exemple, ſi c'eſt pour Monſieur de Guiſe, l'on peut inſerer entre les trefles & parmy la découpure, des Croix de Lorraine : Si c'eſt pour Monſieur le Mareſchal de la Maillerez, l'on peut mettre vn Croiſſant au faiſte de la Couronne, & ainſi des autres.

Or lorſque voſtre Couronne ſera toute coupée & vuidée, mettez la dans de l'eau fraiſche, prenez de gros citrons que vous couperez par les deux bouts : & dont vous leuerez l'eſcorce iuſques au blanc. Coupez-les enſuite par leur rondeur & hauteur, enuiron de l'eſpaiſſeur d'vn eſcu blanc ; & les iettez de meſme dans de l'eau fraiſche. Ce qu'ayant fait, vous les decouperez de telle façon que

vous pourrez, mais de longueur, comme pour faire vne demie Couronne, & les remettrez à mesure dans de l'eau. Mais remarquez qu'il en faut enuiron huict pour faire le tour de la grande Couronne.

Prenez aussi des oranges, lesquels, en leuant delicatement l'escorce, vous mettrez à mesure dans de l'eau, & decouperez en demy Couronnes, de mesme façon que les citrons : & faites-en quinze qui suffiront pour faire le tour des bords de l'assiette.

Il vous faut de plus toutes sortes de bonnes herbes que vous couperez par le menu : & dont vous dresserez vne couche sur vne assiette à grands bords, enuiron de quatre doigs. Vous pouuez vous seruir de bettraues cuittes pour faire cette garniture.

Apres tout cela, faites égoutter vostre grande Couronne, dressez-la dessus au milieu de l'assiette, de telle rondeur qu'il vous plaira, & la garnissez par dedans de toutes sortes d'herbes à salade : Rapez en suite de l'escorce de citron bien verte, faites-en comme vn rocher, que vous mettrez au dessus des herbes, en sorte

qu'il ſurpaſſe tant ſoit peu ſon faiſte, ſans oublier de la garnir de grains de grenade bien rouge.

Tirez de dedans de l'eau vos petites Couronnes, faites les égoutter & les dreſſez autour de la grande, mais eſleuez-les vn peu ſur des herbes ou de la bettraue : garniſſez-les au dedans de bonnes herbes, & mettez au deſſus de chacune, qui doit eſtre encor garnie de grains de grenade, vn petit rocher de citron rappé : Enſin arrangez les petite Couronnes de chair de citron, & les garniſſez dedans & dehors de piſtaches, de grains de grenade, & d'amendes douces. Cette ſallade coûronnée ſe ſert auec de l'eau de fleur d'orange & le ſucre rappé.

Sallade de perſil Macedoine.

Prenez du perſil Macedoine, choiſiſſez-en les cotons où tiennent les feüilles, à cinq doigts deſquelles vous les couperez, & fenderez en quatre, ſix ou huict quartiers à vn pouce prés deſdites feüilles : Mettez-les dans de l'eau fraiſche, lauez-les & les ſecoüez. Dreſſez-les deſſus vne aſſiette que vous garnirez de ci-

tron, de grenade, ou de leurs cottons & feüilles hachées bien menu. Cette sallade se sert auec l'huile d'oliue, le vinaigre, le sel & le poivre blanc.

Sallade d'apuy cuit.

Prenez des cottons d'apuy bien blancs: ratissez-les comme des raues, & coupez-les en longueur enuiron de six doigts: liez les par petites bottes, & les faites cuire dans de l'eau auec vn peu de sel : Lors qu'ils seront cuits, tirez-les & les égoutez : faites-les ensuite secher entre deux seruiettes: estant secs, dressez-les sur vne assiette que vous garnirez de citron, de grenade & de bettraues cuittes.

Sallade de racines d'apuy.

Prenez les cœurs de ces racines : coupez-les bien proprement en deux ou en quatre : Mettez-les dans de l'eau fraische ; tirez-les & les dressez sur vne assiette garnie de citron ou de bettraues cuittes. Cette sallade se sert ordinairement auec le sel & le poiure blanc.

Sallade de ſellery crû.

Elle ſe fait de meſme que celle d'apuy.

Sallade de ſellery cuit.

Elle ſe fait & ſe ſert auſſi de meſme que la precedente d'apuy cuit.

Sallade de racine de ſellery.

Elle ſe fait & ſe ſert pareillement de meſme que celle de racine d'apuy.

Sallade de citron.

Prenez des plus beaux citrons, doux ou aigres : Pelez-les iuſques au blanc : Coupez-les par roüelles, & en oſtez les pepins. Mettez-les dans de l'eau fraiſche, puis les faites égoutter, & enſuite dreſſez-les ſur vne aſſiette que vous garnirez d'eſcorce de citron confite, de grenades, & de piſtaches. Cette ſallade ſe ſert auec le ſucre.

Sallade de grenade.

Il faut auoir des grains de grenade bien rouge, les bien esplucher, & les dresser sur vne assiette garnie d'escorce de citron, d'amandes douces, & de pistaches, ou de tranches de citron. Cette sallade se sert auec le sucre.

Salladė d'oliues.

Ayez de bonnes oliues, iettés-les auec de l'eau dans vne assiette creuse, garnie sur les bords de citron & grenade, ou de bettraues.

Sallade de capres de Gennes.

Prenez de belles capres vinaigrées: arrangez-les bien proprement, & les garnissez de bettraues & de serfeüil.

Sallade de capres de Geneſt.

Cette sallade se prépare de mesme façon que la precedente, excepté qu'il faut oster la queuë aux capres de Genest,

& non pas à celles de Gennes.

Sallade de bettraues.

Prenez des bettraues, faites les cuire dans la braiſe, coupez-les par tranches, & les dreſſez ſur vne aſſiette, que vous garnirez de ſerfeüil & de capres.

Sallade d'eſcorce de citron.

Ayez de belle eſcorce de citron confite & bien verte; rapez-la dans vn plat, & la leuez enſuite doucement & adroitement auec des fourchettes; faites-en de petits rochers, ou quelque autre iolie façon, que vous ſeruirez ſur vne aſſiette garnie de piſtaches, de grains de grenade, & d'amendes douces, pelées & coupées bien menu. Cette ſalade ſe ſert auec l'eau de fleur d'orange, & vn peu de ſucre rapé.

Sallade d'amandes douces.

Il faut auoir de belles amandes douces, les peler, & les mettre dans de l'eau fraiſche, enſuite les faire ſecher & les

couper par morceaux. Garniſſez cette ſallade de grains de grenade, de piſtaches, de tranches de citron : & la ſeruez auec l'eau de fleur d'orange, & le ſucre rapé.

Sallade de piſtaches.

Ayez des piſtaches nouuelles, pelez-les auec de l'eau chaude, & les mettez enſuite dans de l'eau fraiſche; Eſgoutez-les & hachez bien menu : puis les dreſſez ſur vne aſſiette que vous garnirez d'eſcorce de citron, & de grains de grenade.

Sallades de concombres vinaigrez.

Prenez des concombres confits au vinaigre, pelez-les & les coupez par tranches ou par roüelles, que vous arrangerez bien proprement ſur vne aſſiette garnie de paſſe-pierre & pourpier vinaigrez, ſans oublier des bettraues.

Sallade d'anchois.

Prenez de bons anchois, lauez-les dans pluſieurs eaux ou dans du vin, iuſ-

ques à ce qu'ils rendent l'eau ou le vin tout clair. Mettez-les sur vne seruiette, & les faites bien secher Ostez-en la teste, la queuë, & l'arreste ; fendez-les par la moitié, & les coupez encor en deux, arrangez-les bien proprement sur vne assiette, & les garnissez de persil, de siboulettes, ou de siuettes, de tranches de citron , ou de bettraues. Mettez ensuite dans vn plat de l'huile vierge, vn peu de poivre blanc, le ius d'vn ou de deux citrons, meslez bien le tout ensemble auec vne cueilliere ou vn cousteau, & le versez sur vos anchois.

Autre façon.

Accommodez vos anchois de la mesme façon qu'en la precedente sallade : & prenez des rosties de pain, longues & larges enuiron comme le doigt : arrangez-les sur vne assiette ; & mettez dessus vos anchois garnis de capres, & mesme de pareille garniture, que la sallade precedente.

Sallade de petites laittuës.

Prenez vn maniueau de petites laittuës,

coupez-en les pieds, & en eſpluchez ſoigneuſement les ordures, lauez les bien proprement, & apres les auoir ſecoüez, dreſſez-les ſur vne aſſiette en telle façon qu'il vous plaira, & la garniſſez de tranches de citron & de grenade.

Sallade de pourpier.

Il faut auoir du pourpier dans ſa premiere nouueauté; le bien eſplucher, lauer & ſecoüer. Il faut enſuite le dreſſer ſur vne aſſiette, & le garnir de tranches de citron & de grenade, ou meſme de toutes ſortes d'herbes.

Sallade de laittuës & pourpier.

Prenez du pourpier le plus nouueau que vous pourrez, & apres l'auoir eſpluché, laué & ſecoüé, mettez-le ſur le rond d'vne aſſiette, autour de laquelle vous mettrez des laittuës accommodées proprement, & garniſſez le tout de ſerfueil, & de fleurs hachées menu.

Sallade de ſanté.

Prenez toutes ſortes d'herbes propres

à la ſallade, comme petites laittuës, pourpier tendre, creſſon lanois, trippe-madame, paſſe-pierre, corne de cerf, baume, ſiboullettes, ſiuette, jettons de roſier, jettons de fenoüil, &c. eſpluchez-les bien, lauez les & ſecoüez toutes enſemble, meſlez les, & les dreſſez ſur vne aſſiette ſans aucune garniture.

Sallade de Brocolis.

Prenez des brocolis, c'eſt à dire, des rejettons de choux bien tendres, oſtez-en les premieres feüilles & la petite peau: faites-les cuire dans de l'eau auec vn peu de ſel. Eſtans cuits, tirez les & les dreſſez ſur vne aſſiette comme des aſperges: mais n'oubliez pas d'y mettre du poiure blanc.

Sallade de réponſes.

Prenez des réponſes bien tendres, eſpluchez & ratiſſez-les comme des raues, lauez-les bien & les ſecoüez, dreſſez-les ſur vne aſſiette, & les garniſſez de menuës herbes & de fleurs.

Sallade de réponses cuittes.

Ratissez-les & les lauez comme les autres, faites les cuire dans de l'eau auec vn peu de sel : Estant cuittes, faites les esgouter, & les dressez proprement sur vne assiette, que vous garnirez de tranches de citron ou de fleurs.

Sallades de laittuës de Gennes.

Prenez des laittuës de Gennes les plus tendres que vous pourrez, lauez-les & les secoüez ; coupez-les en quatre, & les dressez bien proprement sur vne assiette, le milieu & les bords de laquelle vous garnirez de pourpier.

Sallades de laittuës communes.

Il vous les faut accommoder comme celles dont il a esté parlé cy-deuant : mais il faut garnir le milieu de l'assiette de toutes sortes d'herbes, & les bords de fleurs de differentes couleurs.

Sallade

Sallade de laittuës Romaines.

Prenez-en des chicons les plus blancs & les plus tendres que vous pourrez trouuer; lauez-les & les ſecoüez comme il faut : dreſſez-les par quartiers ou en feüilles , droits ou plats , & garniſſez voſtre ſallade de ſerfeüil & de fleurs.

Sallade de cardons de chicons.

Prenez des chicons, qui ſont les gros cottons des laittuës Romaines, oſtez-en les feüilles , pelez-les, & les fendez par quartiers : mettez-les dans l'eau , & les dreſſez ſur vne aſſiette en guiſe d'aſperges. Parſemez-les par endroits de ſel blanc & de poivre blanc.

Sallade de concombres.

Prenez des concombres raiſonnablement menus & bien tendres, pelez-les proprement , & les coupés par ruelles qui ne ſoient point trop eſpoiſſes ny trop minſes : oſtés-en les pepins , ou ſi vous voulés, la graine; Mettés-les dans vn plat

auec fort peu de ſel blanc : laiſſés-les enuiron demy-heure ietter leur eau, faites les enſuitte bien égoutter, & les remettés dans vn autre plat auec du vinaigre & vn oignon coupé en quatre, ou des ſyboulettes : laiſſés-les bien mortifier, & encore vne fois eſgoutter, apres tout dreſſés-les ſur vne aſſiette, que vous garnirés de fleurs de differentes couleurs.

Raues, Figues, Meures, Beurre.

Ces quatre ſortes ſe ſeruent ordinairement auec les ſallades d'entrée.

Paſtes de toutes ſortes de fruits.

Paſte de ceriſes.

Prenés les plus belles, les plus groſſes & les plus meures que vous pourrés trouuer, oſtés-en la queuë & le noyau, faites-les vn peu boüillir auec de l'eau, mais en fort petite quantité : faites-les enſuitte égoutter dans vne paſſoire de cuiure ou de terre, qui ſoit perſée fort dru & à petits trous : mettés deſſous vn plat qui re-

ceura ce qui ſortira de la paſſoire à meſure que vous pilerés & remuërés vos ceriſes. Paſſés le tout, & l'ayant paſſé, mettés-le dans vn poiſlon ou baſſin bien net, & le faites ſecher à petit feu, le remuant touſiours auec la ſpatule, & au fonds & autour, crainte qu'il ne brûle, iuſques à ce que vous vous apperceuiés que vos ceriſes commencent à ſecher, ce que vous connoiſtrés lors qu'elles ne tiendront plus au poiſlon. Mettés-y enſuitte vne demie liure ou trois quarterons de ſucre en poudre, & meſlés le tout enſemble, apres quoy vous eſtendrés voſtre paſte ainſi faite ſur des ardoiſes en telles formes que vous voudrés, & les ferés ſeicher à l'eſtuue, comme les confitures ſeiches.

Autre façon.

Prenés des Ceriſes : apres les auoir fait boüillir dans l'eau, paſſés-les dans vn tamis, & ſur vne pinte de riz de Ceriſes, mettés quatre onces de riz de pommes que vous ferés cuire & paſſerés de meſme : broüillés le tout enſemble, faites-le ſecher, & appreſtés comme cy-deſſus.

Paste de groiselles rouges.

Espluchés-les soigneusement de leurs ordures, & en faites la paste comme celle de cerises.

Paste de framboises.

Prenés des framboises bien meures, ostés-en la queuë, & les passés dans vn tamis de crin le plus delié que vous pourrés trouuer, & faites vostre paste comme celle de cerises.

Paste d'abricots.

Prenés des abricots bien meurs, pelés-les & en ostés les noyaux. Faites les vn peu boüillir dans de l'eau, & ensuitte esgoutter. Passés-les ensuitte dans vn tamis de crin, & faites vostre paste comme celle de cerises.

Autre façon.

Mettés vos abricots & bien meurs & bien pelés, comme nous auons dit, dans

vn poiſſon & ſur le feu, mais ſans eau, & remués-les ſouuent auec vne eſcumoire iuſques à ce qu'ils ſoient liés. Cela fait, oſtez-les de deſſus le feu, & les mettés auec autant de ſucre cuit, comme vous aués de paſte.

Paſte de peſches.

Prenés des peſches qui ne ſoient pas extrémement menuës, pelés-les & en oſtés les noyaux, faites-les boüillir dans de l'eau à petit feu, iuſques à ce qu'elles commencent à deuenir comme vertes: faites-les enſuite refroidir dans leur eau: eſtant froides tirés-les & les faites égoutter, apres quoy vous les paſſerés, & en ferés voſtre paſte comme celle de ceriſes.

Paſte de verjus.

Prenés du verjus à confire, oſtés-en les pepins, & le faites verdir à l'eau comme les peſches: acheués enſuitte voſtre paſte de la meſme façon que la precedente.

Paste de coins.

Prenés des coins bien meurs, pelés-les, & en ostés les cœurs & les pierres; faites-les cuire dans de l'eau, puis acheués vostre paste comme la premiere façon de cerises.

Autre façon.

Vos coins estant cuits, comme il est dit, passés-les par vn gros tamis, apres cela, faites-les secher dans vn poislon sur le feu. Cela fait, meslés-les auec du sucre, donnés leur encor cinq ou six tours sur le feu, pourueu qu'ils ne boüillent point, & les dressés à moitié froids.

Paste de Pommes.

Prenés des pommes de Reinette, pelés les & en ostés les cœurs, faites-les cuire dans de l'eau, estant cuittes mettés les dans de l'eau fraische : faites-les ensuitte esgoutter, & les passés dans vn tamis de crin, puis les faites seicher sur le feu dans vn poislon, & les tournés

tousiours au fonds & au long du poiſlon auec la ſpatule. Lors qu'elles commenceront à quitter le fonds, oſtés-les de deſſus le feu, & y mettés demy-liure ou trois quarterons de ſucre : meſlés bien le tout enſemble, puis le dreſſés ſur des ardoiſes, & le faites ſeicher à l'eſtuue comme des confitures ſeiches.

Paſte contrefaite.

Pour contrefaire toutes ſortes de paſtes, il faut prendre de la marmelade de pommes de Reinette, paſſée de meſme que pour faire de la paſte de pommes.

Paſte de ceriſes contrefaites.

Prenés de la marmelade de pommes, mettés la dans vn poiſlon, & la faites ſeicher de meſme que ſi vous vouliés faire de la paſte de pommes : mais au lieu de ſucre mettés ſur vne liure de marmelade enuiron trois quarterons de ſyrop, dans lequel on aura confit des ceriſes ſeiches. Faites-la enſuitte encor vne fois ſeicher iuſques à ce qu'elle ne tienne plus au fonds du poiſlon, & la dreſſés ſur des

ardoiſes en forme de ceriſes, en y mettant des queuës, ou comme de la paſte auſſi de ceriſes, ou en telle autre forme qu'il vous plaira : faites auſſi ſeicher le tout à l'eſtuue, comme les autres paſtes cy-deuant.

Remarqués que toutes ſortes d'autres fruicts ſe peuuent contrefaire de meſme façon par le moyen du ſyrop du fruit que l'on voudra contrefaire, adiouſtant à chaque ſorte les queuës qui luy ſont propres, & les couleurs ainſi qu'elles enſuiuent.

Pour faire autres paſtes legeres.

Prenés vn blanc d'œuf, battés-le bien auec vn peu d'eau de fleur d'orange, & le délayés auec vn peu de piſtaches, ou d'amandes. Maniés-les tresbien auec vn peu de ſucre en poudre, & y mettés vn peu de muſc. Faites cuire voſtre appareil dans dans vne tourtiere auec vn peu de cendre chaude, tant deſſus que deſſous.

Couleurs pour les passes contrefaites, lesquelles peuuent seruir aux Conserues.

Couleur rouge.

Prenez de la cochenille, de l'alun, & du chrystal mineral, autant de l'vn que de l'autre, pilez le tout dans vn mortier de fonte iusques à ce qu'il soit bien en poudre. Estant en cét estat, délayez-le auec vn peu de verjus & le passez en suitte dans vn linge blanc : prenez le ius qui en aura passé, & en meslez parmy vostre marmelade en mesme temps que vous y mettrez le sucre ou le syrop : Mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous desirerez, pasle ou viue.

Autre façon.

Prenez du sinabre, broyez-le dans vn mortier auec vn peu d'esprit de vin, iusques à ce qu'il soit delayé comme il faut, dressez le en suitte par petites boules sur

du papier, faites les seicher & les mettez en poudre. La couleur en est fort viue.

Couleur verte.

Prenés de la poirée bien verte, ostez-en les cardes, ou si vous voulés, les costes, & en retenés seulement les feüilles, que vous lauerés & ferés esgoutter : piles-les en suitte dans vn mortier & en tirés le ius. Mettés-le dans vn poislon ou dans vn plat, & le faites boüillir vn petit boüillon, apres qu'il aura assés boulu, iettés-le sur vn tamis ou sur vne seruiette, & prenez ce qui restera sur ce tamis ou sur cette seruiette, pour donner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

Couleur jaune.

Dans le temps que les lys sont fleuris, prenés les petits brins iaunes qui se trouuent dans cette fleur : faites les bien seicher, & lors que vous en aurés affaire, mettés-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuuent seruir aux pastes communes, aux pastes de fruict, aux pastes de sucre, aux biscuits, aux

conſerues, aux laittages, & à toutes ſortes de beurres.

Paſtes de fleurs.

Paſte de violette.

Prenés vne liure de marmelade de pommes, paſſée par le tamis de crin, & quatre onces de violette bien eſpluchée, pilés voſtre violette dans vn mortier de marbre, eſtant pilée, meſlés-la auec voſtre marmelade, & faites ſeicher le tout dans vn poiſſon, meſlés-y du ſucre, la dreſſés, & la faites auſſi ſeicher à l'eſtuue, comme les autres paſtes.

Paſte de fleur d'orange.

Prenés de meſme qu'à la paſte precedente, vne livre de marmelade de pommes, paſſée au tamis de crin, & demy-liure de fleurs d'orange bien eſpluchée, cuitte & pilée comme celle de la conſerue liquide; meſlés-la auec voſtre marmelade: faites ſeicher le tout ſur le feu, ſucrés-le, & le dreſſés, puis le faites auſſi

ſeicher à l'eſtuue comme les autres paſtes.

Paſte de Gennes.

Prenés des coins bien meurs, oſtés-en la mouſſe auec vn linge : faites-les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils ſeront cuits, remettés les dans de l'eau fraiſche. Pelés-les enſuitte, & en choiſiſſés les plus cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur, paſſés-les au tamis de crin, & faites cuire du ſucre à ſouffle : eſtant cuit, iettés vos coins dedans, delayés le tout enſemble, & le mettés refroidir dans vne terrine.

Lors que voſtre paſte ſera froide dreſſés-la proprement ſur des feüilles de fer blanc ou ſur des ardoiſes, ou meſme dans des moules auſſi de fer blanc faits exprés, qui peuuent repreſenter vn Dauphin, vne Sirene, vn vaſe plein de fleurs, des feüilles de cheſne, ou telle autre choſe que l'on ſe peut imaginer : eſtant tirée du dedãs du moule, faites la bien polir & ramager ſelon la forme que vous luy aurés donnée; & l'ayant fait ſeicher à l'eſtuue, ſerués-la comme les autres paſtes.

Lors que vous en aurez affaire, faites-la

dorer auec des feüilles d'or, aux endroits que vous iugerés à propos.

Remarqués qu'il faut pour bien faire cette paste, enuiron trois quarterons de sucre sur vne liure de coings.

Pastes de sucre, que l'on nomme ordinairement Biscuits de sucre.

Biscuits communs.

Prenés huict œufs ou enuiron, cassés-les & en mettés les blancs & les iaunes dans vne terrine ou bassin : battés-les pendant demy-heure auec vne spatule de bois : mettés-y vne liure de sucre ou de castonnade bien poudrée : meslés bien le tout ensemble & y adioustés vne liure de bonne farine, que vous meslerés aussi encore & battrés bien ensemble pendant demy-heure : adioustés-y enuiron deux pinsées d'anis en poudre, laissés le tout reposer quelque temps, & dressés en suitte vostre paste dans des quaisses ou dans des moules de fer blanc ou de papier: meslés-y vn peu de sucre en poudre pour faire la glace : & enfin met-

tés vos biſcuits enfermés dans leurs quaiſſes ou moules dans vn four chaud, en ſorte qu'on y puiſſe ſouffrir la main, ou dans vn four de cuiure rouge, qui ait du charbon allumé deſſus & deſſous: mais vn peu dauantage deſſus que deſſous. Laiſſés-les en cét eſtat iuſques à ce qu'ils ſoient bien leués & ayent pris leur couleur rouſſelette. Eſtans cuits, leués-les auec la pointe du couſteau, & les mettés en lieu chaud pour les acheuer de ſeicher.

Biſcuit de fleur d'orange.

Prenés des œufs bien frais, dont vous tirerés les blancs, & prendrés à proportion d'vn ſeul blanc pour l'employ d'vne liure de ſucre. Mettés-les dans vn mortier de marbre bien net; & les broyés petit à petit en y meſlant de fois à autre du ſucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orange: Ce que vous continüerés iuſques à ce que le tout deuienne eſpais & puiſſe eſtre manié, & cela eſtant fait & voſtre paſte eſtant formée, vous la pouués dreſſer ou en petites boules ou en biſcuits: ſi vous la dreſſés en petites boules,

il les faut rouler dans les mains auec du ſucre en poudre & les eſtendre ſur du papier, eſloignées les vnes des autres: Si vous la voulés dreſſer en biſcuits, mettés-la deſſus vne table bien nette & l'eſtendés auec le rouleau, y mettant touſiours auſſi du ſucre en poudre deſſus & deſſous, & la changeant ſouuent de place, iuſques à ce qu'elle ſoit enuiron de l'eſpaiſſeur de deux pieces de vingt ſols, coupés-la en ſuite auec vn couſteau, & faites-en vos biſcuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira. Mettés-les ſur du papier blanc, vn peu eſloignés les vns des autres, de meſme que les boules, & de quelque façon que vous ayés diſpoſé voſtre paſte, ſoit en boules, ſoit en biſcuits, mettés les cuire dans vn four de cuiure rouge, auec vn feu mediocre deſſus & deſſous, eſtant cuits laiſſés-les refroidir; & les leués froids. Ces ſortes de biſcuits ſe peuuent ambrer & muſquer, ce que vous ferés broyant voſtre paſte dans vn mortier de fonte, auec vn pilon auſſi de fonte, & meſlant de l'ambre & du muſc auec le ſucre en poudre à meſure que vous le broyerés: vous pouués auſſi luy donner telle cou-

leur qu'il vous plaira, comme il est dit cy-dessus.

Biscuit de fleur d'orange glacée.

Faites vostre paste de mesme façon que la precedente: estendés-la aussi & la coupés de mesme sorte: Mettés ensuitte des blancs d'œufs dans vn plat ou dans vn bassin, trempés-y vos biscuits l'vn apres l'autre: Faites-les esgoutter, & les mettés dans vn autre bassin auec quantité de sucre en poudre, les en couurant dessus & dessous: apres tout mettés-les sur du papier & les faites cuire comme les autres.

Biscuit de Iasmin.

Il faut auoir des fleurs de iasmin d'Espagne, ou commun, les bien esplucher, les mettre dans vn mortier de marbre bien net, les bien piler, & y mettre en suitte des blancs d'œufs & du sucre en poudre, enfin acheués vos biscuits de mesme que les precedens.

Biscuit

Biscuit de citron.

Ayez de la raclure de citron preparée comme celle de la conserue: faites de la paste semblable à celle des biscuits de fleur d'orange, & en la broyant mettez-y de la raclure de citron.

Grand biscuit de citron.

Faites cuire du sucre à casse, ostez le de dessus le feu, mettez-y vn peu de raclure de citron, & luy donnez telle couleur qu'il vous plaira: Mettés-y deux blancs d'œufs bien fouëtez, & versez promptement vostre glace dans des quaisses de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre: Lors que vostre paste commence à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira.

Biscuit de Sauoye.

Il se font de mesme façon que les autres, horsmis qu'il faut oster le blanc de cinq œufs & mettre en leur place vn peu

d'eau de fleur d'orange : Apres que vous les aurez bien battus comme les susdits, dressez-les sur du papier auec vne cueilliere, de mesme que de la cõserue: prenez en suitte du sucre en poudre, parmy lequel vous meslerez vn peu de farine, & de l'vn & de l'autre meslez ainsi ensemble, vous poudrerez vos biscuits & souflerez le sucre & la farine qui seront sur le papier : Estant ainsi apprestez, faites les cuire, mais auec moins de feu que les autres. Estans cuits, leuez-les tout chauds auec le tranchant d'vn cousteau.

Autre façon.

Prenez six iaunes & huict blancs d'œufs, auec vne liure de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis : Battez le tout ensemble & le faites bien boüillir. Faites vne paste qui ne soit ny trop molle ny trop dure : toutefois si elle est trop molle, vous y pouuez mesler de la farine & du sucre en poudre pour l'affermir. Enfin estant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits expres, & ensuitte faites cuire vos biscuits

à demy dans le four. Eſtant demy-cuits, retirez les & les remoüillez par deſſus de iaunes d'œufs. Cela fait, remettez-les dans le four pour acheuer de cuire. Ce qu'eſtant fait, tirez-les, & prenez garde qu'ils ne ſoient ny trop brûlez ny trop mols: eſtant tirés, ſerrez-les dans vn lieu qui ne ſoit ny trop frais ny trop ſec.

Biſcuits à la Chanceliere.

Prenez huict œufs frais, oſtez-en les blancs & les germes, puis mettez les iaunes dans vn plat ou dans vne terrine, & les délayés auec vne cueilliere d'argent, & à meſure que vous les délayerez, mettez-y du ſucre fin en poudre, cueillerée à cueillerée, remuant touſiours fort & ferme. Adjouſtez-y apres quelque temps deux cueillerées de farine, vn peu d'anis battu, & auſſi vn peu d'eau de fleur d'orange: Meſlez bien le tout enſemble, & continuez d'y mettre du ſucre en poudre iuſques à ce qu'il ſe ſoit fait comme vne paſte, que vous dreſſerez ou ſeringuerez ſur du papier en telle forme qu'il vous plaira: Eſtant dreſſée, vous les ferez cuire dans vn four de cuiure rouge à

petit feu dessus & dessous. Estans cuits & refroidis, leuez-les adroitement.

Massepains.

Massepain commun.

Prenez vne liure d'amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de la froide. Tirez-les & les mettez esgoutter dans vne seruiette : apres vous les pilerez dans vn mortier de marbre auec vn pilon de boüis ou d'autre bois, mais souuenez-vous de les arroser souuent auec vn blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange, ou de quelque autre senteur, iusques à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire ensuite à la cuisson de souffle trois quarterons du plus beau sucre que vous pourrez : estant cuit iettez-le dessus vos amandes, que vous délayerez auec la spatule. Remettez le tout sur le feu & le remuez aussi tousiours auec la mesme spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brûle ny au fonds ny aux bords du poislon : & quand vous vous

apperceurez que rien n'y tient, tirez vostre paste, seringuez-la ou la filez en telle forme& telle façon qu'il vous plaira : & enfin faites-la cuire dans vn four de cuiure rouge.

Massepain Royal.

Prenez de la paste de Massepain commun, filez-la sur vne table, enuiron de l'espaisseur d'vn doigt, coupez-la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds enuiron comme vn œuf. Trempez ensuitte ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du sucre en poudre. Prenez vn blanc d'œuf, broyez-le dans vn mortier, en le broyant iettez-y du sucre petit à petit, & ne cessez point iusques à ce que vous en ayez fait comme vne espece de paste bien mollette : estant en cét estat, faites-en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux : tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les auiez couuerts, arrangez-les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettez vne boulle, & les faites cuire dans le four de cuiure.

Massepain frizé.

Ayez de bonnes amandes douces, pelez-les & les pilez comme les autres : lors qu'elles seront bien pilées, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & continuez tousiours iusques à ce que vous en ayez fait vne paste maniable, laquelle vous filerez ou feringuerez comme il vous plaira. Estant ainsi apprestée, dressez-la sur du papier en telle forme que vous voudrez. Apres tout, faites-la cuire d'vn costé seulement auec le couuercle du four, & la faites refroidir : estant froide, faites cuire l'autre costé de mesme façon, leuez-la toute chaude de dessus le papier, & vostre massepain ainsi fait, sera leger, delicat, beau, bon, & parfaitement delicieux.

Massepain soufflé.

Prenez vn quarteron de belles amandes, pelez-les & les pilez le plus que vous pourrez ; mettez-y deux blancs d'œufs-frais, broyez bien le tout ensemble, adjoustez-y du sucre en poudre, &

ne difcontinuez pas iufques à ce que vous ayez fait vne pafte maniable : paffez-la dans la feringue auec vn gros fer, puis la dreffés par anneaux fur du papier, faites cuire vos anneaux dans vn four de cuiure à petit feu : & vous ferés quelque chofe de beau & de bon.

Maffepain mollet.

Prenés vne liure d'amandes douces, pelés-les proprement & les metrés dans vn mortier : mefles auec vos amandes vne liure de beau fucre en poudre, & la rapure de l'efcorce d'vn citron verd : pilés le tout enfemble, & enfuitte le dreffés fur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites cuire ce que vous aurés ainfi dreffé d'vn feul cofté auec le couuercle du four, eftant ainfi cuit, faites le refroidir, puis le faites cuire de l'autre cofté.

Maffepain d'orange.

Prenés vne liure d'amandes, pelés-les & les pilés, faites cuire à fouffle trois quarterons de fucre : oftés-le de deffus

le feu, & y iettés vos amandes, que vous délayerés diligemment. Prenés ensuitte enuiron demy-liure de chair d'orange confite liquide, égouttés-en le syrop, la pilés & la mettés auec vos amandes. Faites cuire le tout ensemble dans vn poislon en remuant tousiours le fonds & les costés iusques à ce que vostre paste ne tienne plus au poislon. Dressés-la sur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire derechef d'vn seul costé auec le dessus du four : faites refroidir ce costé, estant froid, glacés celuy qui ne sera pas cuit, & apres l'auoir glacé, faites le cuire comme l'autre.

Massepain de citron.

Il se fait de mesme façon que celuy d'orange, excepté qu'au lieu de chair d'orange, il y faut mettre de la chair de citron.

Massepain glacé.

Faites vne paste semblable à celle de massepain commun, filés-la sur vne table, & la dressez en telle façon qu'il vous

plaira, puis faites-la vn peu feicher au four. Enfuitte ayez vn peu d'eau de fleur d'orange, mettez-la dans vn plat d'argent, meflez-y du fucre en poudre petit à petit, & delayez le tout enfemble auec vne cueilliere auffi d'argent, iufques à ce que voftre glace foit enuiron efpaiffe comme de la boulie.

Ou fi vous voulez, mettez vn blanc d'œuf dans vn plat de fayence, delayez le auec vne cueilliere d'argent, & acheuez cette glace comme la precedente: mais n'oubliez pas d'y mettre vn peu de ius de citron, lors qu'elle commencera à s'efpaiffir.

Voftre glace, de façon ou d'autre, eftant acheuée, prenez vos morceaux de maffepain, & les dorez de l'vne de ces deux glaces: puis les mettez fur du papier, & les faites cuire vn cofté apres l'autre, comme cy-deffus, auec le couuercle du four.

Remarquez que ces deux glaces peuuent feruir pour glacer toutes fortes de paftes, de tourtes, d'abaiffes, & de fruicts.

Les Conserues.

Conserue de Roses.

Prenez des roses de Prouins, les plus rouges qui se pourront rencontrer: faites les seicher le plus que vous pourrez, dans vne vaisselle d'argent à petit feu, & les remuez souuent à la main: estant bien seiches, battez-les dans vn mortier, & ensuitte passez-les dans vn tamis bien delié, puis les détrempez auec vn ius de citron, au dessus duquel vous mettrez vne demy-once de roses battuës en poudre, & à faute de ius de citron, seruez-vous de verjus. Prenez du sucre & le faites cuire iusques à la plume, estant cuit, ostez-le de dessus le feu, & le faites blanchir auec la patule, mettez vos roses dedans, & les y laissez tant que vostre composé ait pris couleur: que si par hazard vostre sucre estoit trop cuit, mettez-y le ius d'vn citron ou de la moitié, à proportion de ce que vous iugerez necessaire. Laissez vn peu refroidir le tout, & le tirez.

Autre façon.

Prenez des roſes de Prouins en poudre, delayez-les auec vn peu de ius de citron: faites cuire du ſucre à ſoufle, oſtez-le de deſſus le feu; meſlez-y vos roſes, & les dreſſez comme les autres.

Conſerue de fleur d'orange.

Prenez vne petite poignée de fleurs d'orange, oſtez les feüilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux, faites cuire à souffle vne liure de ſucre, eſtant cuitte; tirez-la de deſſus le feu, & y plongez vos fleurs d'orange auec vne cueilliere ou vne ſpatule: lors qu'elles commenceront à ſe prendre par deſſus, dreſſez-les ſur du papier auec les meſmes inſtrumens.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'orange, oſtez-la de ſon bouton, & en pilez les fueilles: faites cuire du ſucre à ſouffle, oſtez-le de deſſus le feu, mettez-y vos fleurs d'o-

range pilées, & l'acheuez comme la precedente.

Conserue d'eau de fleur d'orange.

Elle se fait de mesme façon que celles cy deuant : mais il y faut mesler de l'eau de fleur d'orange apres la cuisson du sucre.

Conserue de ius de citron.

Faites la de la mesme façon que celle d'eau de fleur d'orange, y meslant du ius de citron apres la cuisson du sucre, lors que vous l'aurez tirée de dessus le feu.

Conserue de raclure de citron.

Ayez vn beau citron, rapez-le & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette, passez-la dans vn linge & la faites bien seicher, faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, mettez-y vostre rapure, & acheuez vostre conserue comme les precedentes.

Conserue de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreiller, des abricots aussi à oreiller, des prunes, des pesches, ou des amandes vertes, & les coupez par petits morceaux : faites cuire du sucre à souffle, dans lequel estant cuit vous mettrez ces fruicts, puis dressez vostre conserue comme les autres.

Autre façon.

Prenez de l'escorce de citron, des pistaches, des abricots & des cerises : coupez-les, comme il est dit, par petits morceaux, parsemez-les de sucre en poudre, & les faites dessecher aupres & à petit feu : prenez du sucre & le faites cuire à la plume vn peu forte ; & sans l'oster hors de dessus le feu, mettez vos fruicts dedans : Lors que vous apperceurez la plume de vostre sucre, ostez-le & le faites blanchir : enfin quand la petite glace s'y formera, tirez vostre conserue auec vne cueilliere.

Conserue de Pistaches.

Prenez des pistaches cassées, pelez les, puis les mettez à mesure dans de l'eau fraische : faites-les seicher apres les auoir passées dans vn linge; pilez-les, & ensuite faites cuire du sucre à souffle, dans lequel estant cuit vous ietterez vos pistaches, & dresserez vostre conserue comme les autres.

Autre façon.

Prenez des pistaches & les pilez, faites cuire du sucre à la plume, estant cuit, faites-le blanchir : cela fait, mettez vos pistaches dedans & les y remuez : enfin tirez vostre conserue sur du papier.

Conserue de Grenade.

Prenez des grains de grenade, pressez-les dans vne seruiette, tirez-en le ius & le mettez dans vn plat auec vn peu de sucre en poudre; faites-les vn peu chauffer sur le feu iusques à ce que le sucre soit fondu : faites cuire ensuitte du sucre à

ſouffle, eſtant cuit, tirez-le de deſſus le feu, mettez-y voſtre ius de grenade, & dreſſez voſtre conſerue comme les autres.

Conſerue de violette.

Prenez des fueilles de violettes bien épluchées de leurs boutons : pilés-les dans vn mortier, paſſez-les dans vn linge, & en tirés le ius : faites cuire du ſucre à ſouffle, oſtés le de deſſus le feu, & y mettés voſtre ius de violettes, meſlés-le bien, & en le dreſſant, mettés-y vn peu de ius de citron.

Conſerue de ceriſes.

Prenés de belles ceriſes, oſtés en les noyaux & les faites peu boüillir auec vn peu d'eau : faites les égoutter & les coupés par morceaux : faites cuire du ſucre à ſouffle, tirés-le de deſſus le feu, iettés-y vos ceriſes, & dreſſés voſtre conſerue comme les autres.

Conſerue en forme de tranches de jambon.

Prenés du plus beau ſucre que vous

pourrés trouuer ; diuisés-le & le mettés dans deux poislons ; & le faites cuire à soufle dans l'vn & dans l'autre : Mettés du ius ou de la rapure de citron dans tous les deux , & vn peu de sinabre dans vn seul ; Remués-le bien auec le sucre pour luy faire prendre couleur. Faites ensuite vne couche de conserue blanche sur du papier , enuiron de la grandeur de la main , au dessus vne autre couche de conserue rouge , au dessus de la rouge vne blanche , & ainsi successiuement iusques à ce que vos couches montent à l'espoisseur de quatre doigts, en sorte que la derniere soit rouge. Coupés le tout auec vn cousteau en forme de tranches de jambon , & les renuersez à mesure sur du papier. N'oubliés pas à chaque fois que vous prendrés de la conserue rouge , d'y mettre vn peu de sinabre pour la rougir dauantage.

Autre façon.

Prenés des pistaches pilées d'vne part , de la poudre de roses de Prouins , détrempée auec vn ius de citron , d'autre , & des amandes pilées en paste , encor d'autre

d'autre-part, mettez ces trois choses en diuers vaisseaux, & faites cuire enuiron vne liure & demy de sucre en cuisson de conserue : estant cuit, separez-le en trois parties,dõt vous en conseruerez deux,& mettrez sur la cendre chaude ; dans l'autre vous verserez vos roses, & apres les y auoir bien délayées, vous renuerserez le tout ensemble sur vne feüille de papier double, que vous replierez de deux doigts de hauteur, aux quatre costés, en attachant les quatre coins auec des espingles : cela fait, & lors que ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des roses, prenez de vos amandes ; meslez ce que vous en prendrez dans vne des parties du sucre laissées sur la cendre chaude, & le versez dessus cét appareil, faisant la mesme chose à l'esgard des pistaches, & de l'autre partie de sucre. Enfin quand le tout sera en estat d'estre coupé au coûteau, abbatez les bords de la feüille de papier, & le coupez par tranches de l'espaisseur d'vn quart-d'escu.

Caramel.

Faites cuire de beau sucre à la cuisson

appellée casse ; estant cuit, ostez-le de dessus le feu, mettez-y vn peu d'essence d'ambre, & le versez auec le poisson comme de petits ronds sur vne assiette, ou dans vn bassin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du sucre auec vn peu d'eau, en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle de conserue : Mettez-y du syrop Capilaire, & iettez le tout dans l'eau fraische.

Les confitures seiches.

Oranges entieres.

Ayez des oranges à confire, & leuez-en la petite peau de dessus par petits zestes bien delicatement : mettez les oranges dans vne terrine & les zestes dans vne autre : faites boüillir de l'eau de fontaine dans vne grande bassine de cuiure rouge : fendez vn peu vos oranges à la pointe où estoit la fleur : mettez-les boüillir dans de l'eau enuiron vn petit

demy-quart d'heure : tirez-les , & les mettez dans de l'eau fraiſche : ayez vne petite cueilliere d'acier faite exprés,auec laquelle vous tirerez par les fentes ce qui eſt dans les oranges : les ayant bien nettoyées , mettés-les dans d'autre eau fraiſche, faites encor boüillir de l'eau , & les mettés dedans de meſme que la premiére fois , enuiron vn demy-quart d'heure. Tirés-les & les remettés encore vne fois dans de l'eau fraiſche : faites auſſi encor boüillir de l'eau , & les remettés dedans : Enfin , faites ces changemens par quatre fois conſecutiues : Et enſuite faites cuire à liſſe du plus beau ſucre que vous pourrés trouuer : Mettés-y vos oranges , apres qu'elles ſeront bien égoutées de leur eau : laiſſés-les boüillir vn quart d'heure dans leur ſucre ; oſtés-les de deſſus le feu , & les laiſſés refroidir. Eſtant froides , faites-les reboüillir iuſques à ce que le ſucre ſoit cuit à ſouffle : Cela fait , oſtés-les de deſſus le feu, & les laiſſés vn peu repoſer: Eſtant repoſées: tirés-les auec des fourchettes d'argent; faites bien égoutter le ſucre qui eſt dedās,& les rangés bien proprement ſur de la paille bien nette, & elles ſeront fort belles.

Tailladins d'orange, ou oranges en rocher.

Ayés des oranges, pelés-les comme celles dont il eſt parlé en l'article precedent: fendés-les en quatre, & en oſtés le ius. Nettoyés-les iuſques à ce que l'eſcorce en ſoit bien minſe, & coupés-les par tailladins, c'eſt à dire comme des lardons: Mettés les à meſure dans de l'eau fraiſche, & les faites cuire comme les precedens dans de l'eau & dans du ſucre: dreſſés-les auſſi de meſme, mais tirés-les du ſucre auec deux fourchettes, & les mettés par petits rochers ſur de la paille bien nette.

Ie ne preſcris point icy la quantité de ſucre qu'il faut pour les oranges qui precedent, ny pour les citrons qui ſuiuent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entierement dedans: mais ce qui en reſte, peut ſeruir à autre choſe.

Zeſtes d'orange.

Faites boüillir vos zeſtes dans quatre eaux differentes, & les remettez autant de fois dans de l'eau fraiſche: laiſſez-les

ſur le feu pendant vn quart d'heure autant de fois que vous les laiſſerez boüillir : puis vous les confierez & dreſſerés comme les tailladins.

Citrons.

Pelés-les, & les mettés dans de l'eau, comme les oranges: Coupés-les en telle façon que vous voudrés, & les mettés à meſure dans de l'eau fraiſche : faites boüillir de l'eau, mettés dedans vos citrons pour cuire, & les y laiſſés juſques à ce qu'ils commencent à deuenir mollets: Eſtant cuits de la ſorte, tirés les, & les mettés dans de l'eau fraiſche, puis les faites confire, & les dreſſés comme les oranges.

Zeſtes de citron.

Faites-les cuire & confire de meſme façon que les zeſtes d'orange.

Les zeſtes d'orange & de citron, peuuent ſeruir pour la prâline.

Le ſucre qui en reſte, peut ſeruir à faire de la conſerue, du maſſepain, des prâlines, & des noix vertes.

Gorges-d'Anges.

Prenés des laittuës Romaines, qui ſoient montées ; pelés-les bien, & en oſtés les filets : Mettés-les à meſure dans de l'eau fraiſche, & faites-en boüillir d'autre, dans laquelle vous ferés auſſi boüillir vos laittuës, iuſques à ce que les piquant auec vne eſpingle, vous l'en retiriés facilement & ſans rien attirer de la laittuë. Eſtant cuittes de la ſorte, tirés-les & les mettés dans de l'eau fraiſche: faites cuire du ſucre, eſgouttés vos laittuës, & mettés-les dedans ce ſucre iuſques à ce qu'il ſoit cuit à perle : Ce qu'eſtant fait, mettés-les dans vne terrine, & les y laiſſés tremper pendant huict iours: Mettés-les enſuite dans vne baſſine de cuivre, & les faites boüillir iuſques à ce que leur ſyrop retourne à la cuiſſon de perle : Apres quoy vous les mettrés dans vn pot auec leur ſyrop ; & lors qu'elles ſeront froides, vous les couurirés & mettrés en lieu ſec. Quand vous en aurés affaire, tirés-les du ſucre, faites-les égoutter, dreſſés-les ſur des feüilles d'ardoiſe, & les faites ſeicher dans l'eſtuuë.

A chaque liure de laittuës, il faut vne liure de ſucre.

L'on peut confire les rejettons de ſureau & de brocolis de la meſme ſorte.

Abricots verds.

Prenés des petits abricots verds & bien tendres : pelés-les & les faites cuire dans de l'eau chaude ſans boüillir, iuſques à ce qu'ils commencent à verdir. Tirés-les & les mettés dans de l'eau fraiſche. Faites cuire enſuite du ſucre à liſſe, & apres auoir égoutté vos abricots, mettés-les dans ce ſucre, & les y faites boüillir, iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle : Apres quoy vous les mettrez dans vne terrine, & les y laiſſerés huict iours ; au bout duquel temps vous les remetrrés dans vne baſſine de cuivre, & les y ferés boüillir iuſques à ce que le ſyrop ſoit encor vne fois cuit à perle : Enſuite remettés-les encor vne fois dans la terrine ; & lors qu'ils qu'ils ſeront froids, dreſſés-les ſur des ardoiſes, & les faites ſecher dans l'eſtuue : Retournés-les ſouuent, iuſques à ce qu'ils ſoienr ſecs, puis les ſerrez dans des boëtes ſur du papier, en-

ſotte qu'ils ne touchent point l'vn à l'autre.

Abricots ſecs.

Mettés-les égoutter & les tournez en oreilles ou en rond, parſemés-les de ſucre en poudre, & les mettés ſeicher à l'eſtuue.

Autre façon.

Prenés les plus fermes & les mettés eſgoutter : faites cuire du ſucre en conſerue, mettés vos abricots dans cette cuiſſon vn peu plus forte, faites les boüillir deſſus le feu & les tirés. Cela fait, glacés-les & les mettés ſur de la paille. S'ils ne ſont pas bien ſecs, parſemés-les de ſucre en poudre, & les faites ſecher deuant le feu.

Amandes vertes.

Elles s'appreſtent de meſme que les abricots, excepté qu'on les pelle dans l'eau chaude, ou les ayant mis ſous les bonne cendre.

Groiselles vertes.

Elles s'appreſtent auſſi de meſme que les abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais ſeulement oſter les grains de dedans. Et remarquez qu'il y faut du ſucre liure pour liure.

Ceriſes ſeiches à oreilles.

Ayés de belles ceriſes, oſtez-en les noyaux; faites-les vn peu boüillir auec vn peu d'eau, afin qu'elles puiſſent ietter leur ius : faites-les bien égoutter, & enſuitte cuire du ſucre à perle : Mettez vos ceriſes dedans, & les y faites cuire, iuſques à ce que leur ſyrop ſoit auſſi cuit à perle : Cela fait, mettés-les dans vne terrine, & les y laiſſés repoſer huict iours, apres quoy vous les ferés encor vne fois recuire à perle. Eſtant cuites, laiſſés-les refroidir; dreſſés-les ſur des ardoiſes ou oreilles, & les mettés ſeicher dans l'étuue: Retournés-les tous les iours deux fois ſi elles en ont beſoin, iuſques à ce qu'elles ſoient ſeiches: Eſtant ſeiches, mettés-les dans des boëtes ſur du papier, faiſant

vn lict de papier, & vn lict de cerises; puis vn lict de papier & vn lict de eerises, & ainsi de suitte tant que vous en aurés. Mais souuenés-vous de les changer aussi de papier au commencement qu'elles ont esté serrées, au moins tous les quinze iours, & si vous les gardez long temps, & que vous voyés que le papier sur lequel elles sont, soit moüillé du syrop qu'elles auront ietté, changés-les pareillement. Remarqués aussi qu'il faut de mesme changer toutes les confitures seiches de temps en temps, si vous voulés les conseruer, & mesme les mettre quelquefois à l'estuue, quand elles en ont besoin.

Abricots à oreilles.

Prenés de beaux abricots à confire, pelés les bien delicatement; ostés-en le noyau, & les mettés à mesure dans de l'eau fraische: faites chauffer de l'eau qui soit preste à boüillir, mettés vos abricots dedans, & les y laissés, sans que l'eau boüille, iusques à ce qu'ils remontent au dessus de l'eau, dont vous les tirerés à mesure qu'ils remonteront, & les remet-

trés dans de l'eau fraische : d'où ensuite aussi vous les tirerés & égoutterés: Estant égouttés, mettés-les dans vne terrine plate par le fonds : Faites cuire du sucre à perle fort menu, & le versés doucement sur vos abricots : le lendemain versés-en le syrop dans vne bassine sans toucher à vos fruits ; faites-le recuire à perle, renuersés-le encore sur vos abricots, & continués cette façon pendant huict iours ; au bout desquels, c'est à dire à la dernierefois, il faut mettre vos abricots dans la bassine auec le syrop, mais comme il pourroit estre trop cuit, mettés-y vn peu d'eau, & les faites aussi vn peu boüillir, iusques à ce que le syrop soit cuit à perle : Estant cuit de la sorte, faites-les refroidir, dressés-les, & les faites seicher comme les cerises.

Les abricots entiers auec la peau & le noyau, ou par quartiers, se preparent & se font de mesme sorte que les precedens.

Prunes Imperiales sans peau.

Ayés de belles prunes Imperiales : pelés-les delicatement, & à mesure que

vous les aurés pelées, mettés-les dans de l'eau fraische. Faites ensuite chauffer de l'eau iusques à ce qu'elle soit preste à boüillir, mettés y vos prunes, apres les auoir égouttées de leur eau fraische, couurés-les & les laissés sur le feu, en sorte que vostre eau ne boüille pas, iusques à ce qu'elles deuiennent vertes; ce qu'estãt fait, vous les ietterés & les mettrés dans de l'eau fraische, puis les ferés confire & seicher commes les cerises.

Prunes Imperiales auec la peau.

Elles se font de mesme façon que celles sans peau.

Prunes de Perdrigon.

Elles se font de mesme sorte que les Imperiales.

Prunes de l'Isle-verte.

Elles se font de mesme façon que les Imperiales, comme aussi toutes les autres sortes de prunes.

Pesches de Corbeil.

Ayés de belles pesches, pelés-les, & les faites cuire & verdir à l'eau comme les prunes Imperiales: faites-les aussi confire de mesme sorte, excepté qu'à la derniere cuisson il faut vn peu dauantage décuire le syrop auec de l'eau, & enfin acheués-les de mesme que les cerises à oreilles.

Pauis.

Prenés de beaux pauis, pelés-les, & les mettés dans de l'eau fraische; faites boüillir aussi de l'eau; mettés vos pauis dedans, & les y laissés iusques à ce qu'ils soient vn peu mollets: Tirés-les, & les remettés dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à lisse; mettés-y vos pauis, & les versés doucement dans vne terrine, ce qu'estant fait laissés-les refroidir. Remettés-les dans la bassine, & les faites boüillir enuiron demy-quart d'heure, faites cela trois ou quatre fois, mais la derniere, faites cuire vostre syrop à perle, & les acheués de mesme façon que les cerises à oreilles.

Poires de rousselet.

Prenés des poires de rousselet bien meures, faites les boüillir à grande eau & à grand feu, iusques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes: Tirés-les ensuite & les mettés dans de l'eau fraische: Tirés-les encor de cette eau, pelés-les bien proprement, & à mesure que vous les aurés pelées, mettés les derechef dans de l'eau fraische. Faites cuire du sucre à lisse, esgouttés vos poires, mettés-les dedans, & les faites boüillir iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle. Versés-les ensuite dans vne terrine & les laissés refroïdir: Versés aussi le syrop dans vne bassine, & le faites cuire à perle: Renuersés-le sur vos poires, & continués quatre ou cinq iours de suite, & remettés vos poires & vostre syrop dans la bassine. Que s'il arriue que le syrop ne soit pas assés décuit, & qu'il soit demeuré dans sa consistence de syrop, il y faut mettre vn peu d'eau pour le décuire autant qu'il est necessaire, ensorte qu'il puisse boüillir enuiron demy-quart d'heure, & iusques à ce qu'il soit cuit à

perle; puis remetterés vos poires dãs vne terrine, les laisser refroidir, les laisser esgoutter de leur syrop, les dresser sur des ardoises, les faire seicher à l'estuue, les retourner & changer tous les iours vne fois ou deux, iusques à ce qu'elles soient seiches: & enfin les serrer dans des boëtes, & sur du papier.

Poires de muscadet.

Elles se preparent & s'acheuent de mesme façon que les poires de rousselet.

Poires de blanquette.

Elles se font de mesme que les poires de rousselet; ce qu'il faut aussi entendre de toutes les poires entieres.

Poires par quartiers.

Fendés-les par la moitié, & les faites boüillir dans de l'eau iusques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes: Mettés-les ensuite dans de l'eau fraische, & les pelés. Ostés-en les cœurs, remettés-les encor dans de l'eau frais-

che, & les acheués comme celles de rouſſelet.

Pommes par quartiers.

Prenés de belles pommes de reinette : pelés-les & les fendés par moitié : oſtés-en les cœurs & les faites cuire dans de l'eau, iuſques à ce qu'elles ſoient vn peu molles : Remettés-les dans de l'eau fraiſche, & les faites confire, & acheués de meſme façon que les poires de Rouſſelet.

Coins par quartiers.

Ils ſe font de meſme façon que les pommes de Reinette.

Verjus.

Ayés de beau verjus, oſtés-en les pepins proprement : faites le verdir à l'eau comme les prunes Imperiales, confire & ſeicher comme les ceriſes à oreilles.

Autre façon.

Faites-le bien égoutter, faites cuire du

Methode d'accommoder le seruice de poisson, dont la Table precede immediatement.

1. Solles en ragoust.

Prenez vos solles, les ratissez & vuidez, mettés esgoutter & essuyer; puis les farinez & passez par la poësle à moitié frites; ce qu'estant fait, ouurez-les, leur ostez l'areste & les farcissez de capres, champignons, trufles, laittances, beurre bien frais, peu de chapelure de pain, vne ciboule, peu de verjus & de boüillon, faites mittonner le tout ensemble, & seruez auec vn jus de citron par dessus.

2. Brochet en ragoust.

Coupez-le par morceaux, & le mettez auec du vin blanc, vn bouquet, & beurre bien frais; & l'assaisonnez bien de capres & de champignons, puis la sauce estant fort courte & bien liée, seruez auec tranches de citron & de grenade.

3. Tanches en ragoust.

Eschaudez-les & habillez, coupez-les

par ruëlles, & les laués bien, puis les mettés boüillir dans vn poëslon, auec du sel, du poiure, & vn oygnon; mettés-y demy-septier de vin blanc, & peu de persil haché, & la sauce estant fort courte, liés la auec jaunes d'œufs, puis serués.

4. *Tanches farcies en ragoust.*

Eschaudés-les, & desossez, puis de la chair en faites vne farce, que vous assaisonnerés, & dont vous farcirés vos tanches auec jaunes d'œufs durs; mettés-les en suite mittonner dans vn plat auec peu de boüillon & vin blanc, peu de chapelure de pain, champignons si vous en aués, asperges, laittances, & trufles, puis serués.

5. *Tanches frittes & marinées.*

Estant habillées, fendés-les par la moytié, puis les mettés mariner auec sel, poivre, oygnon, & escorse de citron, estant marinés, retirés-les & les essuyés, farinés-les auec de la farine, ou delayés deux ou trois œufs auec peu de farine & de sel, & les faites frire auec du beurre affiné: estant frites, mettés-les auec leur marinade faites vn boüillon, puis serués & garnissez de ce que vous aurés

6. Carpes à l'Estuvée.

Habillez vos carpes, les escaillez, & les coupez à proportion qu'elles sont grosses, mettez les cuire dans vn pot, chauderon ou poeslon, auec du vin blanc ou clairet, & les assaisonnez bien de sel, cloud, poivre, oygnon haché, siboules, capres, & quelques croustes de pain : faites bien cuire le tout ensemble, & estant bien cuit & la sauce liée & courte, seruez.

7. Carpe farcie en ragoust.

Vostre carpe estant bien escaillée, vuidés là & la fendez le long de l'espine du dos : leuez-en la peau, & en tirez la chair, que vous hachierez bien menuë, & assaisonnerez de persil, beurre frais, sel, poivre, iaunes d'œufs, & laittances, puis faites vn ragoust auec boüillon, verjus, beurre frais, champignons, asperges, & siboules ; estant bien cuite, & la sauce bien liée auec chapelure de pain, & capres, seruez.

8. Carpe frite en ragoust.

Il la faut escailler & vuider, puis la fendre, oster l'arreste, la poudrer de sel, & fariner, puis la faire frire dans du beurre affiné ; estant frite, seruez-la seiche auec vn jus d'orange par dessus.

9. Carpe rostie en ragoust

Vuidés la sortant de l'eau, la découpés par dessus, la beurrés & mettés sur le gril: estant rostie, faites vne sauce auec beurre frais passé par la poësle, persil & ciboules hachées bien menu, verjus, vinaigre & peu de boüillon, assaisonnez bien le tout, & le faites cuire auec capres. Si vous voulés servés à la sauce verte, & servés si tost que vous l'aurés mise.

10. Carpe au demy cour boüillon.

Prenés vostre carpe venant de l'eau, la vuidés, & la coupés à proportion qu'elle est grosse, mettés la auec vinaigre, fort peu de sel, poivre & oygnon haché; puis la mettés auec capres & beurre bien frais, faites-la cuire dans vn chauderon auec son appareil, & la sauce estant liée mettés-la dans vn plat, de peur que vostre chauderon ne sente l'airain, puis servés.

11. Achis de carpes.

Prenés des carpes, les escaillés, les vuidés & ostés la peau, la coupant par les ouyes, & la tirant en embas: estant depoüillées, tirés-en la chair & la achés auec persil, puis la delayés auec du boüillon & du beurre bien frais, assaisonnez-la bien, & faites cuire auec vn bouquet: estant

bien cuite, mettez-y cresme, ou laict auec jaunes d'œufs si vous voulez, & seruez bien garny d'asperges & de laittances de carpes.

12. Bresme en ragoust.

Vuidez le & mettez vn bouquet dans le corps, faites fondre du beurre, l'en frotez par dessus & le mettés sur le gril, estant rosty, faites vne sauce auec beurre frais, capres, persil, & siboules hachées, faites-le bien mitonner auec vinaigre, & peu de boüillon, la sauce estant bien liée, serués.

13. Saumon en ragoust.

Faites-le rostir picqué de cloux, estant rosty, mettés-le auec peu de beurre bien frais, vin, sel, poiure & sucre; faites mittonner le tout ensemble, iusques à ce que la sauce soit courte & presque en sirop, puis seruez.

14. Saumon à l'estuuée.

Coupés-le par tranches de l'espaisseur de deux ou trois d'oigts, & le mettez en façon d'estuuée, & picqué de cloux, dans vne chaudiere auec vin blanc, ou rouge, bien assaisonné de beurre, sel & oygnon haché. Faites-le bien cuire auec capres si vous en aués, la sauce estant courte &

liée, serués & garnissez de ce que vous voudrés.

15. Truittes saumonées.

Vous les ferés cuire & mariner, & seruirés de mesme façon que les communes, dont vous aués l'enseignement cy-dessous,

16. Lottes en ragoust.

Ratissez-les dans l'eau chaude iusques à ce qu'elles soiēt blanches, vuidés-les & les mettés auec vin blanc, beurre frais, sel, poiure, oygnon & capres: faites-les mitonner, & empeschés que vostre sauce ne se tourne, c'est à dire, qu'elle ne vienne en huile, garnissez de champignons & laittances, & serués.

17. Lottes frittes en ragoust.

Estant habillées, si elles sont grosses, decoupés-les par dessus, & les farinés, puis les faites à moitié frire auec du beurre affiné: mettés-les en ragoust, & y passés beurre frais, capres, jus de champignons, persil, siboules, sel, & poiure: & la sauce estant fort courte & liée, serués.

Autre façon de Lottes que l'on met à l'estuuée.

Estant eschaudées, ou plusieurs les écorchent, coupés-les, ou les laissés entieres

& les mettés à l'estuuée auec vin blanc, peu d'oygnon, lequel si vous ne voulés qu'il paroisse, vous pouués picquer entier auec du clou, sel, poiure, beurre, & vn brin de fines herbes : estant cuites, & la sauce fort courte & liée, serués. Vous y pouués mettre capres ou anchois.

28. Huistres au demy court-boüillon fallées.

Faites les bien blanchir dans l'eau, puis les passés par la poësle auec du beurre, persil & siboules, & les assaisonnés bien : faites les mitonner auec peu de vin blanc. estant cuite, & la sauce bien liée serués,

Autre façon.

Sortant de la coquille, mettés les sur le rechaut auec beurre frais, muscade, siboules picquées de cloux, thin, peu de chapelure de pain, & vn jus d'orange ou de citron ; estant cuites, serués.

Autre façon,

Prenés-les mortes ou viues, les nettoyés & blanchissés bien, puis les passés par la poësle auec vn oygnon bien menu. bon beurre frais, capres & les assaisonnez bien : estant cuites, seruez. Vous les pouuez fricasser auec du lard, & mesme assaisonnement.

18. Huistres en ragoust.

Prenez les bien fraisches, faites les ouurir, & prenez garde si elle ne sont point alterées en les touchant & frappant les vnes contre les autres; car celles qui sonnent creux & qui sont alterées ne vallent rien qu'à saller. Estant tirées hors de l'escaille, ostez-en bien le grauier, & les mettez dans vn plat auec leur eau, & les fricassez auec beurre frais, oygnon, persil bien haché, capres & peu de chapelure de pain, estant bien cuites, seruez.

20. Huistres en buignets.

Prenez les aussi bien fraisches, & les faites blanchir, bien esgouter & essuyer. Faite vne paste auec verjus ou laict, dont vous delayerez vostre farine, assaisonnée de sel, auec vn œuf ou plus à proportion. Mettez vos huistres dans cet appareil, & prenez du beurre affiné, faites-le bien chauffer, & y mettez vos huistres l'vne apres l'autre. Estant frites faites les esgouter, & parsemez dessus vn peu de sel menu, & persil frit, puis seruez.

21. Huistres rosties.

Faites-les ouurir, choisissez les meilleures, & les laissez dans leur escaille, pour les manger fraisches. A celles qui sont

vn peu alterées, mettez fort peu de beurre frais, auec peu de pain passé, & vn peu de muscade, puis les mettez sur le gril. Estant cuites, faites chauffer la pelle du feu toute rouge, & la passez par dessus iusques à ce qu'elles ayent couleur, & faites en sorte qu'elles ne soient trop seiches, puis seruez.

22. *Vilain en ragoust.*

Estant habillé faites-le rostir sur le gril auec vn bouquet dedans le corps bien assaisonné: estant rosty passez par la poësle vn oygnon haché, auec beurre frais, chapelure, capres, & anchois, le tout bien assaisonné selon vostre goust, faites mittonner ensemble, & seruez.

23. *Vilain au court-boüillon.*

Faites-le rostir apres estre sorty de son boüillon, faites vne sauce Robert, & le faites mittonner auec, puis seruez auec persil.

24. *Vilain à l'estuuée.*

Vous les pouuez accommoder à l'estuuée de mesme qu'vne carpe, & le bien assaisonner auec capres, siboules, persil, & bon beurre frais, la sauce estant fort courte, seruez.

25. *Soies rosties & farcies.*

Habillés-les sortant de l'eau, & les dorés de beurre, puis les mettés sur le gril auec peu de farce, ou auec peu de sel, & vn petit brin de sauge ou fines herbes.

Pour faire vostre farce, prenés oyseille, persil & iaunes d'œufs crus, hachés & assaisonnés le tout ensemble auec vn brin de thin, puis les mettés dans vos soies, faites vne sauce auec beurre frais, sel, vinaigre, poiure, siboule & persil, le tout passé par la poësle, & la sauce fort courte, serués auec peu de muscade par dessus.

26. *Soies rosties sans farce.*

Faites les rostir sans y mettre de farce, faites vne sauce de mesme sorte, laquelle vous adiouteres des capres, puis serués.

27. *Soies à l'estuuée.*

Mettez les comme vne carpe, lié bien la sauce, la garnissés de vos soies, & serués.

28. *Barbeaux en ragoust.*

S'ils sont menus, mettés-les à l'estuuée, faites-les bien cuire, & serués. C'est tout le ragoust que l'on peut donner.

29. Barbeaux rostis.

S'ils sont moyennement gros, habillés-les, faites-les rostir sur le gril, & serués auec sauce de haut goust.

30. Barbeaux au demy court boüillon.

Prenés-les asses gros, mettés les au demy court-boüillon, auec du vin blanc, beurre frais, sel, poiure, siboules, persil, & capres: estant bien cuits, & la sauce liée, serués.

31. Barbeaux au court boüillon.

Faites les cuire en leur court-boüillon: estans cuits, ostés-en la peau, & les mettés dans vn plat, puis faites vostre sauce liée, & la mettés par dessus, pour laquelle bien faire prenés demy liure de beurre frais, auec vn filet de vinaigre, ou vn peu du demy court-boüillon: faites-le fondre, & en fondant, mettés-y vn ou deux jaunes d'œufs à proportion, faites-la bien lier, & prenés garde qu'elle ne se mette en huile.

Pour la faire auec vinaigre seul, prenés muscade, sel, groiseille, ou verjus, faites cuire le tout dans du beurre: Estant cuit, tirez-le de vostre beurre, & le mettés auec vostre sauce, puis serués, car la sauce ne se veut rechauffer.

32. Barbeaux à l'esfuuée.

Ils se font de mesme que les carpes, entiers ou coupés, auec verjus de grain.

33. Barbuës en castrolle.

Habillés-les, & les vuidés à costé par dessous l'ouye, netroyés-les bien, & les mettez esgoutter, estant esgoutées, mettés-les dans vn bassin, ou en vn poësson, auec beurre, siboules par dessus, clou batu, sel, poiure, capres, peu de vin blanc ou de vinaigre, & champignons, faites tout cuire ensemble à loisir, de peur qu'elles ne se décharnent; estant bien cuites & la sauce liée, seruez le costé blanc dessous, & garnissez de vos champignons.

34. Limande en castrolle.

Habillés-les & accommodés de mesme que les barbuës, & seruez de mesme.

35. Limandes frites.

Faites les frire & les mettez en ragoust auec jus d'orange, beurre frais, vne siboule entiere, & capres hachées, puis seruez.

36. Limandes rosties.

Faites-les rostir sur le gril, & faites vne sauce auec beurre, oygnon, persil, sel, poivre & vinaigre: Le tout estant bien fri-

caſſez enſemble, mettés-le mittonner auec vos limandes, faites en ſorte que la ſauce ſoit bien liée, puis ſerués.

37. Plies en caſtrolle.

Habillez-les d'autre coſtés que les barbuës, faites les cuire, au reſte les accommodés de meſme, puis ſerués.

38. Plies roſties.

De meſme que les limandes:

39. Macreuſe en rogouſt.

Plumez-la bien, l'habillez de meſme ſorte qu'vn canard, puis la lardez de gros lardons d'anguille ou de carpe; mettés-la à la broche, & en tournant arroſez-la de beurre, vinaigre, ſel, poiure, ſiboules, & eſcorce de citron: Eſtant à moitié cuite, mettez-la dans vn pot auec de l'eau & la ſauce dont vous l'auez arroſée. Eſtant bien cuite & aſſaiſonnée, mettés-y champignons auec capres, puis ſeruez.

40. Macreuſe au court-boüillon.

Habillés-la & la lardez de meſme que la precedente, puis la faites cuire auec de l'eau, & l'aſſaiſonnez bien. Lors qu'elle eſt à moitié cuite, mettez-y vne pinte de vin blanc, & la faites bien cuire, puis la ſeruez auec du perſil par deſſus

41. Macreuse rostie en ragoust.

Faites-la cuire à la broche ; estant bien cuite, mettés la sur le gril, & y faites vne sauce Robert, ou telle autre que vous voudrés, puis serués.

42. Macreuse desossée farcie.

Farcissés-là de tout ce que vous aurés meslé & haché auec sa chair, & mettés la en ragoust. Estant cuite, garnissés-la ainsi de ce que vous pourrez, comme champignons, trufles, asperges, andoüillettes, laittances, ou rissolles, ou fleurons ; assaisonnés bien le tout, & serués.

43. Alloze rostie en ragoust.

Vuidés-la par l'ouye, & mettez dedans peu de sel, fines herbes, & vn oygnon ; faites-la rostir. Estant rostie faites vne sauce auec beurre frais, siboules, persil haché, capres, groiseilles ou verjus ; le tout passé par la poësle, & bien assaisonné, faites-les mittonner auec vostre alloze ; delayés-en le foye auec la sauce si elle n'est liée, ou en garnissés, puis seruez.

44. Alloze au court-boüillon.

Faites-la cuire auec vn court-boüillon, & estant à moitié, cuite, tirez-la ; & la mettez sur le gril ; puis faites-la mittonner auec vne sauce rousse, & seruez.

45. Aloze à l'estuuée.

Eschaudés-la bien, & la decoupés par morceaux, faites-la cuire en façon d'estuuée, estant bien cuite, & la sauce liée, en sorte qu'elle ne s'en huile, serués.

46. Lamproye en ragoust.

Accommodés-la, & seruez de mesme que l'alloze à l'estuuée.

47. Lamproye sur le gril en ragoust.

Estant habillée, coupés-la à proportion de sa grosseur, puis la mettés sur le gril; estant cuite, faites-y telle sauce que vous voudrés, pourueu qu'elle soit de haut goust, puis serués.

48. Lamproye à la sauce douce.

Habillés-la, & coupés de mesme, faites vne sauce auec vinaigre, sucre, deux ou trois cloux, peu de beurre, & peu de sel, faites mittonner, & serués.

Autre façon.

Decoupés-la par petits morceaux & la mettés cuire auec du vin & du sucre, & l'assaisonnés, fort peu à cause du sucre, meslés-y vn peu de beurre & de capres, puis serués.

49. Anguille rostie à la sauce verte.

Coupés-la par la longueur, & la faites rostir sur le gril puis prenés oyseille ou

poirée,& en tirez le jus. Passez vn oygnon bien menu assaisonné de sel, poiure, vn filet de vinaigre, capres hachées, & escorce d'orange. Faites mittonner vostre anguille auec cette sauce, & lors que vous serez prest à seruir, & vostre sauce bien liées; jettez vostre jus dessus; puis seruez.

50 Anguille à l'estuuée.

Coupez-la par morceaux, & la mettez en façon d'estuuée, auec persil, capres, vin blanc, beurre frais, le tout bien assaisonné, puis seruez.

51. Anguille en ceruelast.

Habillez vostre anguille, & l'escorchéz c'est à dire, vous la prenez & coupez proche de la teste, puis tirez auec vn torchon; le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne glisse. Estant escorchée, fendez-là par la moitié & en ostez l'areste, battez la bien & la tranchez en deux; estendez vos deux tranches, & y mettez poiure, sel, beurre & persil, les roulez & les liés bien serré. Empottez les auec du vin blanc bien assaisonnez, & faites bien cuire, lors qu'elle sera bien cuite, tirez-la & coupez par tranches, en garnissez vne assiette, puis serue.z

52. Anguille

52. Anguille en ragoust.

Descoupés-la par morceaux, & la mettés dans vn poëslon auec vin blanc, beurre, siboules, persil haché, capres, sel, poivre, & peu de chapelure de pain, pour lier la sauce. Estant bien cuite, serués, & si vous voulez blanchissez auec jaunes d'œufs delayés dans du verjus.

Autre façon.

Vous la pouués faire cuire auec beurre affiné ou huile. Estant habillée coupés les costés, & ostés l'arreste, faites-la vn peu mariner & si vous en voulez garnir, faites la frire si-tost que vous voudrés : Si c'est pour seruir chaud, ne la faites frire que lors que vous en aurez affaire : ce que vous ferez, apres l'auoir bien essuyée, coupez fort deliée, & farinez, ou passez par vne paste. Seruez auec jus d'orange où de citron.

Autre façon.

Faites-la rostir comme la lamproye, & l'assaisonnez de haut goust, auec telle garniture que vous voudrez, puis seruez.

53. Anguille de mer.

Accommodez-la de mesme que le pre-

mier Ragoust d'anguille commune, cy-deuant.

54. Anguille à l'estuuée.

Estant habillée, couppez-la par tronçons, & l'assaisonnez de mesme sorte que les autres estuvée.

55. Anguille frite en ragoust.

De mesme que le second ragoust d'anguille commune, puis seruez.

56. Aumare au court boüillon.

Faites-le cuire au courtboüillon bien assaisonnez de ce qui luy est necessaire, Estant cuit, fendés-le par la moitié, & le seruez auec du vinaigre & persil.

57. Aumare à la sauce blanche.

Estant cuit desossez-le & en couppez la chair par morceaux, que vous fricasserez auec du beurre, persil haché, & vn filet de verjus; ce qu'estant fait prenez trois ou quatre iaunes d'œufs, auec vn peu de muscade, & les mettés dans la poësle, seruez aussi-tost, & garnissez des pieds de vostre aumare.

58. Langouste au court boüillon.

Faites-la cuire, assaisonner & fricasser de mesme que l'aumare, & garnissez des pieds de vostre langouste, puis seruez.

59. Langouste à la sausse blanche.

Aussi de mesme que l'aumare, seruez la seiche auec persil.

60. Brochet farcy.

Fendez-le le long du dos & leuez en la peau depuis la teste iusqu'à la queuë, ostés la chair & les petites arestes, laissés l'espine du dos pour le tenir plus ferme quand il sera farcy: puis prenez moitié chair de brochet & moitie de carpes ou d'anguille, hachés-la bien menuë auec persil, iaunes d'œufs crus, sel, poiure, fines herbes, beurre & laict meslés ensemble, auec chãpignons, farcissés vostre brochet & le recousez; puis metez cuire dans vne lechefrite, faites vostre sauce auec boüillon de poisson ou purée, vn filet de verjus & vn peu de vinaigre, que vous passerez dans la poesle auec persil, capres & champignons, que vous assaisonnerés & ferez bien cuire. Serués & garnissés de ce que vous voudrés estant bien cuit.

61. Brochet rosty à la broche.

Accommodés de la mesme sorte, & le metrés à la broche; pour le faire rostir enueloppés-le de papier beurré, & lors qu'il sera cuit tirés-le de la broche, & le faites mittonner dans vne mesme sauce que

l'autre & le garnissez de champignons, laittances de carpes, pistaches, trufle, & asperges rompuës, prenez garde que la sause ne soit trop grasse; puis seruez auec grenade, ou escorse de citron.

62. *Maquereaux frais rostis.*

Faites-les rostir auec du fenoüil, estant rostis, ouurés les, & leuez l'arreste, pour faire vne bonne sauce auec beurre, persil & groiselles, le tout bien assaisonné; faites mitonner vn boüillon vos maquereaux auec vostre sausse, puis seruez.

63. *Harancs frais rostis.*

Vuidez les par l'ouye, & les faites rostir sur le gril moüillez de beurre: lors qu'ils seront rostis, faites vne sauce auec du beurre frais, vn filet de vinaigre, sel, poivre & muscade; meslez-y de la moutarde & seruez.

64. *Harancs à la sauce rousse.*

Vos harancs estant rostis, faites vne sause rousse, faisant rostir vostre beurre dans la poesle auec du persil, & siboules achées que vous jetterez dans vostre beurre roux auec vn filet de vinaigre. Si vous voulez, ioignez y capres, & seruez.

65. Sardine de Royant.

Apres que vous les aurez escaillées, accommodés les de mesme que les harancs rostis, seruez auec vne sausse blanche, ou sausse rousse & moustarde.

66. Rouget en ragoust.

Apres l'auoir bien habillé mettez le dans vn plat, l'assaisonnez bien de beurre, sel, poivre, vn bouquet, champignons, persil haché, verjus & boüillon: faites le cuire entre deux plats. Estant cuit, serués le auec vne sausse liée: pour la garniture, vous en mettrez, si vous en auez, sinon vous vous en passerez.

Vous pouuez aussi l'accommoder comme le grenost, qui suit immediatement.

67. Grenost en ragoust.

Habillez-le & découpez, puis beurrez le bien par dessus, le mettez rostir sur le gril: estant rosty, faites-y vne sausse rousse, auec laquelle vous le ferez mittonner, pour luy faire prendre sel & le goust de ce que vous y aurez peu mettre, puis seruez.

68. Moruë fraische en ragoust.

Estant habillée, il la faut beurrer, & faire rostir sur le gril, assaisonnee de sel &

clou picqué. A mesure qu'elle rostit arrosez la de beurre; estant rostie faites vne sausse auec beurre bien frais, dans lequel estant moytie roux, vous ietterez persil haché, & si vous voulez oygnon ou siboules, lesquels vous pouuez oster pour les fantasques, meslez-y vn peu de boüillon, vn filet de vinaigre, & capres hachées, faites mittonner vostre moruë dans sa sausse. Estant prest de seruir mettez-y si vous voulez de la moutarde, puis seruez.

69. Morue au demy court boüillon.

Faites-la cuire, auec du vin blanc, sel, poivre, & vn bouquet, estant cuitte mettez la esgoutter, & faites vne sausse auec beurre, vn filet de son court boüillon, peu de muscade & de sel, mettez la sur le feu, & tournez la bien, en tournant delayez-y deux iaunes d'œufs, & les iettez dessus vostre moruë, puis seruez.

70. Moruë fraische en ragoust.

Estant escaillée vuidez la, & découpez par dessus, puis la mettez dans vne léchefrite ou dans vn bassin plat, auec bon beurre, sel, poivre & clou battu, par dessous des siboules, du boüillon, ou de la purée, faites boüillir le tout & y mettez du persil, vn filet de vinaigre, & vn peu de

chapelure de pain par dessus, faites la cuire deuant le feu, ou dans vn four pour le mieux, estant cuite, serués.

71. Moruë de terre neufue.

Prenés-la bien dessalée, ratissés la, & la faites cuire dans vne chaudiere auec de l'eau fraische, faites la boüillir vn boüillon, & l'escumés. Estant escumée, ostés-la de dessus le feu, & la couurés de quelque nappe en double. Lors que vous serés prest de seruir mettés-la esgoutter, faites vne sauce auec du beurre seul, empeschés qu'il ne se tourne, le mettés dessus vostre moruë, & serués auec persil dessus & autour.

72. Soupresse de poisson.

Prenez chair de carpe, d'anguille, & de tanche hachez les ensemble, & assaisonnez de peu de beurre bien frais, de capres, & de fines herbes; serrez le tout dans vn linge & liez, puis le faitez cuire auec du vin blanc en façon de court boüillon. Estant cuit mettez-le esgoutter, estant esgoutté, desliez-le, le couppez par tranches, & le seruez sur vne assiette comme du jambon.

73. Iambon de poisson.

Il se fait de mesme sorte que la soupres-

se, horsmis que vous enuelopez vostre appareil de peau de carpe dessus vne enveloppe de papier beurré, & par dessus encore vn linge, faites le cuire de mesme sorte, & seruez froid de mesme qu'vn jambon.

74. Moules de poisson.

Nettoyez-les, & les faites boüillir vn boüillon auec vn bouquet: si tost qu'elles seront ouuertes, tirez-les, & les ostez de dedans la coquille, puis les fricassez auec du beurre frais, persil & ciboules hachées, assaisonnées de poivre & muscade, puis délayez iaunes d'œufs auec verjus, & les meslez ensemble; seruez, & garnissez de leurs coquilles les mieux faites.

75. Raye frite en ragoust.

Il faut l'habiller, la bien lauer, & oster le limon qui est dessus. puis la vuider & oster le foye bien proprement, & l'amer adroittement, si vostre raye est grosse, ostez les deux costez, & laissez le corps, faites-les cuire auec du vin blanc, ou verjus, sel, poivre, oygnon, & fines herbes, estant cuits, laissez-les vn peu prendre sel, & prenez garde au goust d'airain, tirez-les en suitte, & enleuez la peau, faites vne

ſauſse rouſſe auec du beurre, perſil & ſiboulles bien menuës, & paſſez auec le beurre roux, mettez-y vn filet de vinaigre, & vn morceau de foye, & le faites mitonner auec; ſeruez auec groiſeilles, où verjus dans la ſaiſon, & garny par deſſus du reſte du foye que vous aurez, iettez dans la chaudiere voſtre raye eſtant à moitié cuite, & la coupez par tranches.

76. Eſparlans en ragouſt.

Enfilez les par l'œil de rang en rang auec vne petite verge, farinez les & les faites frire, eſtant bien frits, mettez y vn peu de ſel menu, & tirez la verge en les mettant ſur le plat, puis ſeruez auec vne orange ou citron.

77. Trippes de moruë fricaſſées.

Faites les cuire, & eſtant cuites, fricaſſez-les auec du beurre, oygnon aché: ou ſiboules, perſil, ſel & poivre, & ſur la fin du vinaigre, & vn peu de muſcade: Vous les pouuez blanchir auec jaunes d'œufs & verjus, puis ſeruez.

78. Seiches fricaſſées.

Faites-les boüillir, & eſtant cuittes, découpés les par morceaux, & les fricaſſés de meſme que les tripes de moruë, & ſerués.

79. *Merluche fritte.*

Eſtant bien deſſallée, coupez la par morceaux, & la faites cuire. Eſtant cuite mettés-la eſgoutter, & la fricaſsés auec beurre, oygnon, poiure, vinaigre, puis ſeruez.

80. *Merluche à la ſauſſe Robert.*

Vous la pouués mettre auec du beurre, vn filet de verjus, & de la moutarde, & y pouués auſſi meſler des capres & des ſiboules.

Autre façon.

Elle ſe peut auſſi ſeruir auec huile, vinaigre, & oygnon haché.

81. *Hure de ſaumon à la ſauce rouſſe.*

Faites la bien deſſaller, eſcaillés-la, la mettés boüillir dans de l'eau, & laiſsés cuire à proportion, qu'elle eſt eſpaiſſe, puis la laiſsés repoſer. Lors que vous en aurés affaire, faites vne ſauſſe rouſſe auec du beurre, oygnon, poiure, vinaigre, la mettés par deſſus, & ſerués.

Autre façon.

Eſtant cuitte, mettés-la eſgoutter & refroidir, & la ſerués auec de l'oygnon haché, de l'huile d'oliue, & vinaigre.

82. Hure ou entre-deux de saumon. à la sallade.

Estant cuite, metez-la auec huile, vinaigre, cresson, ou autre telle sallade que vous voudrez, & capres si vous en auez, puis seruez.

83 Tons marinez.

Habillez-les & coupez par tranches ou tronçons de l'espaisseur de trois doigts les picquez de cloux, & les mettez dans vn pot auec du poivre, sel, vinaigre & quelques feüilles de laurier, couurez-les bien, & lors que vous voudrez vous en seruir, faites dessaler vos tronçons, & en suitte cuire auec du vin. Seruez les secs, ou auec vne sausse rousse assaisonnés de tout ce que vous voudrez.

84. Maquereaux sallez.

Fendez les le long du ventre & les salez, pour vous en seruir faites les desaller, & cuire auec de l'eau : estant cuits seruez auec du persil, du vinaigre, & du poivre, vous y pouuez mettre de l'huile si vous voulez.

Autre façon.

Estant cuits de mesme faites y vne sausse auec beurre, oygnon, vinaigre, poiure,

& moutarde, faites mittonner & serués.

85. *Harancs sallez.*

Les harancs se sallent au sortir de la mer & se vuident par l'ouye, puis apres on les enfonce dans des tonnes, Lors que vous en aurés affaires, faites les dessaler, esgouster & essuyer ; apres quoy vous les ferés rostir, & seruirés auec de la moutarde, ou auec des pois.

Autre façon.

Vous les pouués seruir à l'estuuée, les coupant par morceaux, & les faisant cuire auec de l'oygnon & du beurre.

86. *Harancs sorets.*

Estant à moitié sallés, enfilés-les, & mettés-en fumer à la cheminée, lors que vous en aurés affaire, ouurés-les, & les faites tremper dans du laict ; pour seruir, tirés les, & faites fort peu rostir sur le gril, & serués si vous voulés auec de la moutarde.

87. *Truites communes.*

Habillés les par l'ouye, faites-les mariner ; estant marinées, ciselez-les à proportion de leur grosseur, & faites cuire en suitte tout à loisir au court-boüillon,

assaisonné de tout ce qui est necessaire, & dont vous trouuerez la façon en beaucoup d'endroits de seruice de poisson : & prenez garde qu'elles ne se descharnent estant cuittes, seruez les entieres auec persil, & vne seruiette playée.

88. Pasté de lottes.

Vos lottes estant habillées, & bien blanchies, coupez les par morceaux, & les mettez dans vne abbaisse de paste fine ou feuïlletée, auec quelque garniture, comme laittances de carpes, capres, asperges rompuës, champignons, iaunes d'œufs, & assaisonnez le tout, puis seruez.

89. Pasté d'anguille.

Coupez-la par roüelle, & la mettez dans vostre abbaisse bien assaisonné auec iaunes d'œufs, persil, champignons, asperges, laittances, verius de grain, ou groiselles en la saison : & ne plaignez ny beurre ny sel ny poivre, couurez vostre pasté, & le dorez. Pour le soustenir, prenez des petites bandes de papier & les beurrez, mettez les autour, & les serrez doucement auec vn filet, faites les cuire & estãt cuit : délayés trois iaunes d'œufs auec vn filet de verjus, & vn peu de muscade, &

lors que vous serez prest à seruir, mettez y vostre liaison & la meslerez bien, ouurez le en suitte, & le seruez garny autour de la crouste couppée en quatre.

90. *Pasté de grenost.*

Habillez vostre grenost ou plusieurs si vous les auez, & le decoupez par dessus, faites vne abbaisse de paste fine, de telle façon que vous voudrez, dressez vostre pasté, & estant dresse mettez vostre poisson dedans, garny de ce que vous aurez comme champignõs, capres, persil haché, iaunes d'œufs durs, cus d'artichaux & asperges rompuës, le tout bien assaisonné de beurre, sel, poiure & muscade, puis couurez & dorez. S'il est dresse, bandez-le auec du papier beurré, faites cuire & n'oubliez pas de luy donner vent si tost qu'il aura pris crouste, car il en prendroit de soy-mesme, & possible par en bas, & par ce moyen perdroit toute sa sauce, que vous ne pourriez plus remettre en la mesme sorte. Estant cuit, faites vne liaison auec iaunes d'œufs crus & vn filet de verjus, & la faites entrer dans vostre pasté par dessus auec vn entonnoir, & la meslez bien de tous costez en remuant. Seruez

le chaud descouuert, & garny autour de sa crouste de dessus, coupez comme vous voudrés.

91. Petits pastez de poisson.

Desossés vne carpe & vne anguille, hachez en la chair auec persil, vn petit brin de thin & du beurre, estant bien haché & assaisonnés auec muscade faites vne paste fine, & dressés vos pastés de telle grandeur qu'il vous plaira les emplissés, couurés & dorés, sur les grands vous pouués mettre vn chapiteau: Estant cuits serués.

92. Pastez de plies.

Estant habillées, dressés vostre pasté en abbaisse de la grandeur de vos plies & les mettés dedans, découpés seulement par dessus: & garnies de champignons, asperges, artichaux, capres & iaunes d'œufs durs, le tout bien assaisonné de beurre bien frais, sel, poivre, persil haché, & vne tranche de citron ou d'orange, couurés-le & faites cuire. Estant cuit meslés-y iaunes d'œufs délayés auec du verjus, puis serués.

93. Tourte de laittance.

Faites-les bien blanchir & esgouter puis faites vostre abbaisse, & la garnissés

de vos laittances de carpes, champignons, trufles, capres, jaunes d'œufs durs, asperges rompuës, culs d'artichaux, sel, poivre, persil & beurre frais : couurez la, & faites cuire dans vn four, où dans vne tourtiere, dorez auec des œufs si c'est en charnage : lors quelle a pris crouste, donnez luy vent estant cuitte descouurez-la bien proprement, coupez le dessus en quatre, mettez-le autour & seruez.

Table des œufs d'Entrées qui servent à present.

Oeufs

Manieres d'apprester les Oeufs, dont la Table est cy-deuant,

1. *Oeufs farcis.*

Prenez de l'oseille seule, si vous voulez, ou auec d'autres herbes, lauez les & les secoüez, puis les hachez bien menuës, & les mettez entre-deux plats auec du beurre frais, ou les passez par la poësle; Estant passés, mettez les mittonner, & les assaisonnez. Vostre farce estant cuite prenez des œufs durs, fendez les par la moitié, en trauers, ou en long, & en tirez les iaunes, & haché les auec vostre farce, & le tout estant bien meslé faites les mittonner sur le feu, & y mettez peu de muscade; & seruez garny de vos blancs d'œufs, que vous pouuez faire roussir dans la poësle auec du beurre roux.

2. *Oeufs au pain.*

Prenez du pain, esmietez le & le passez par vne couloir si vous voulez; faites fondre du beurre, & estant fondu, mettez le auec vostre pain & du sucre, puis choisissez des œufs biẽ frais ce qu'il vous en faut, & les battez bien auec vostre pain, sucre, beurre, sel; & vn peu de laict. Pour les faire cuire, faites fõdre vn morceau de beurre bien chaud, mettez vostre appareil dedans, & les faites cuire. Pour leur donner couleur, faites chauffer la paisle du feu toute rouge, passez la par dessus, & seruez vos œufs sucrez. Ils se peuuent faire dans vn plat ou dans vne tourtiere.

3. *Oeufs au miroir.*

Choisissez des œufs bien frais, faites fondre vn morceau de beurre dedans, aussi bien frais, mettez vos œufs, & vn peu de sel. Lors qu'ils sont cuits mettez y vn peu de muscade, & prenez garde que les moyeux ne soient creuez, ny trop cuits, puis seruez.

4. *Oeufs au beure noire.*

Cassez vos œufs bien frais dans vn plat & gardez que les moyeux ne se creuent, mettez y du sel, faites roussir du beurre dans la poësle, & les faites cuire. Estant

cuits iettez vn filet de vinaigre dans la poësle, le passez sur le feu, mettez le sur vos œufs, & serués.

5. Oeufs au laict.

Cassez vos œufs, salés-les, & sucrez si vous voulés: battés les bien & y meslez vostre laict; pour les faire cuire, faites fondre vn peu de beurre frais dans vn plat, estant fondu, mettez vostre appareil dedans, faites les cuire, & leur donnez couleur auec la paisle du feu. Estant cuits, serués & sucrés.

6. Oeufs à l'oseille.

Choisissez de l'oseille bien ieune, estant bien nette & esgouttée, & mettez la entre deux plats auec du beurre, du sel, & du poivre. Estant bien consommée, delayez y vn iaune d'œuf, & la garnissez d'œufs coupez en quartiers, ou comme vous voudrez, & seruez.

Pour tenir vos œufs tousiours bien frais, mettés les dedans l'eau fraische.

7. Oeufs fricassez en tranches.

Faites les durcir, tirez-les de la coquille, & les coupez par tranches; puis les fricassez auec bon beurre, persil, siboules hachées, poivre, groiseilles, ou verjus de grain. Estant bien fricassés, & assaisonnés

mettez les dans vn plat auec vn filet de vinaigre passé dans la poësle. Si la sauce est trop courte, mettez y vne goutte de boüillon, puis seruez auec muscade. Si vous voulez, meslez y capres, champignons, asperges rompuës, fricassées auant que les mesler, aussi bien que les champignons : car la cuisson n'en vaudroit rien.

8. Oeufs pochez à l'eau.

Choisissez les œufs les plus frais que vous pourrez, faites bouillir de l'eau, & lors qu'elle boult, cassez vos œufs dedans cette eau, laissez-les vn peu cuire, frapant sur la queuë du poëslon, de peur qu'ils ne s'attachent au fond & qu'ils ne bruslent, puis tirez les doucement, & les mettez esguoutter. Pour seruir, faites vne sauce rousse ou verte, auec vne poignée d'oseille, dont vous tirerez le ius, puis faites fondre peu de beurre auec sel, muscade, & vn iaune d'œuf, le tout bien assaisonné & délayé ensemble ; aprés quoy vous y mettrez vostre ius, & les remuërez, les seruez aussi-tost.

9. Oeufs à la cresme.

Cassez des œufs à proportion, ostez-en la moitié des iaunes, & les battez bien auec du sucre & peu de sel ; meslez y

vostre cresme, & faites cuire tout dans vn poëslon. Estant cuit, seruez sur vne assiette, & sucrez. Si vous voulez donner couleur, vous le pouuez auec la paisle du feu, & si vous aimez la senteur, vous y en pouuez mettre.

10. *Omelette de cresme.*

Cassez des œufs, ostez en la moitié des blancs, assaisonnez les de sel, & de cresme, & battez bien le tout ensemble; faites chauffer du beurre vn peu plus qu'à l'ordinaire; & estant cuite, seruez-là en carré ou en esquierre, ou en l'estat qu'elle est; & sucrez la bien si vous voulez.

11. *Omelette de persil.*

Casser vos œufs, & assaisonnez les de sel, persil haché menu, & siboules, si vous voulez, battez les bien auec du beurre, & faites vostre omelette: estant faite, vous la roulez si vous voulez, & la coupez par ruelles, garnissez en vne assiette: sucrez & seruez le plus promptement que faire se pourra.

12. *Oeufs au verjus.*

Aprés auoir cassé vos œufs, assaisonnez les de sel, & les battez bien: ostez en les germes, & tirez de la braise, sur laquelle vous les ferez tourner en mettant beurre

& verjus de grain battus & passez par la poësle. Estans cuits, seruez, mais prenez garde qu'ils ne soient trop liez.

13. Oeufs aux anchois.

Nettoyez bien vos anchois, & les dessallez, les changeant souuent d'eau ou de vin: ostés leur l'arreste, & les mettez fondre auec du beurre bien frais dãs vn plat. Estans fondus, cassez des œufs à proportion que vous aurez de sauce ; & estants cuits & broüillez, seruez les auec vn peu de muscade.

14. Oeufs au fromage.

Prenez beurre & fromage, & les faites fondre ensemble, ce que vous pourrez facilement faire en coupant vostre fromage fort delié. Lors qu'ils seront fondus, cassez des œufs à telle quantité que vous iugerez pouuoir cuire dans ce que vous aurez de fondu. Estant bien battus, mettez les sur le feu, & à mesure qu'ils cuisent remuez les ; & estans cuits, sans estre trop liez, seruez auec vn peu de muscade.

15. Oeufs broüillez.

Faites fondre du beurre auec des œufs dans vn plat, assaisonnez de sel & de muscade : lors qu'ils seront sur le feu re-

muez les auez vne cuilliere, iuſques à ce qu'ils ſoient cuits, & ſeruez.

16. *Oeufs au miroir, de creſme.*

Faites vn lict de beurre dans voſtre plat, caſſez vos œufs deſſus. Eſtans caſſez aſſaiſonnez les de ſel, puis y mettez de la creſme iuſqu'à ce que les œufs ſoient cachez, ou du laict, pourueu qu'il ſoit bon, faites les cuire, & leur donnez couleur auec la paiſle rouge, puis ſeruez.

17. *Oeufs faits dans des verres.*

Faites vn appareil ſemblable aux œufs de pain, & y adiouſtez de la creſme, qui ne ſoit point aigre, & pour le reſte, peu de ſucre, & peu de mie de pain: prenez en ſuitte des verres de fouchere, mettez les ſur vne aſſiette proche le feu auec fort peu de beurre dedans: le beurre eſtant fondu, mettez auſſi voſtre appareil dans ces verres: comme ils ſont deuant le feu, ils cuiſent: mais à meſure qu'ils cuiront, tournez les. Eſtans cuits renuerſez-les ſur vne autre aſſiette, ils ſortiront des verres la pointe en haut; ſeruez les ainſi, & les garniſſez de canelle & eſcorce de citron confite.

18. *Omelette farcie.*

Cassez vos œufs, & y mettez plus de iaunes que de blancs : mettez y quelque reste de farce si vous en auez, ou en faites vne exprés, auec toute sorte d'herbes selon vostre goust, & la faites cuire auant que de la mesler auec vos œufs, assaisonnez le tout de sel, & si vous voulez du succre, battez la bien, & faites cuire auec du beurre ou du lards, puis seruez vostre omelette sucrée si vous voulez, & la ployez en carré, ou en esquierre, ou la roulez pour la coupper par tranches.

19. *Oeufs à la neige.*

Cassez des œufs ; separez les blancs d'auec ses iaunes, mettez les iaunes dans vn plat auec du beurre, & les assaisonnez de sel, posez les sur de la cendre chaude, battez & foüettez bien les blancs, & peu auant que de seruir, iettez les sur les iaunes, auec vne goutte d'eau rose, & la paisse du feu par dessus, puis sucrez & seruez.

Autre façon.

Vous pouuez mettre les iaunes au milieu de la neige, qui est faite de vos blancs foüettez, & les faites cuire deuant le feu vn plat derriere.

Table du second de poisson.

Diſcours & methode pour ſeruir le poiſſon, dont la Table precede immediatement.

1. Turbot en caſtrolle.

Habillez le & le vuidez par deſſous le ventre au moyen d'vne fente que vous y ferez bien proprement, ou autrement par l'ouye, mettez le dans vne poëſle auec vin blanc iuſques à ce qu'il trempe, & l'aſſaiſonnez bien de ſel, poivre, clou, fines herbes, comme romarin, thin, & oygnon, & le laiſſez cuire tout à loiſir, de peur qu'il ne ſe decharne; eſtant cuit laiſſez le repoſer fort peu, de peur qu'il ne prenne le gouſt d'airain. Serués le garny de fleurs & perſil.

Vous le pouuez couper auant que de le faire cuire, de la meſme façon.

2. Barbuë au court boüillon.

Elle s'accommode de mesme sorte que le turbot, horsmis qu'il ne faut pas que le court boüillon soit de si haut goust, parce qu'elle prend plustost sel, dautant qu'elle est plus deliée : Estant cuite, seruez la auec persil haché dessus.

3. Viues rosties sur le gril.

Les viues sont dangereuses à cause de certains picquans qu'elles ont proche la teste, c'est pourquoy lors que vous les habillerez, souuenez-vous de les ratisser, de leur couper ces trois pointes, & la teste par les ouyes, par où aussi vous les vuiderez. Estant ainsi habillées & vuidées decouppez les par dessus, & faites fondre du beurre & en passez par les coupures auec sel & clou, puis les mettez sur le gril, estãt rosties, faites vne sauce rouce auec beurre frit, sel & poivre, persil haché, groiseilles ou verjus de grain, & vn filet de vinaigre, faites les mittonner auec vostre sauce, & seruez.

4. Solles frittes.

Estant habillées, essuyez les, & si elles sont grosses fendez les le long du dos farinez les & les faites frires dans l'huile, liue, ou du beurre affiné : Estant frittes,

poudrez les de ſel par deſſus, & ſeruez auec orange.

5. *Saumon au court boüillon.*

Vuidez le par l'ouye, le cizelez le long du dos, & le mettez dans voſtre court boüillon bien aſſaiſonné. Eſtant bien cuit ſeruez.

6. *Eſturgon au court boüillon.*

Il ſe peut ſeruir roſty ſur le gril, mais au ſecond, il le faut mettre au court boüillon & le ſeruir de meſme que le ſaumon; à la reſerue qu'eſtant cuit, vous prenez deux ou trois ſeruiettes ployées, & les mettez par deſſoûs ſemées de perſil, & ainſi vous ſeruez.

7. *Grenoſt en caſtrolle.*

Quoy qu'il ſe ſerue d'ordinaire en court boüillon, neantmoins au ſecond il ſe peut ſeruir en caſtrolle, & pour cét effet, faut le mettre dans vn poeſlon, le bien aſſaiſonner & garnir de champignons & trufles; ſur tout prenez garde qu'eſtant cuit il ne ſoit point decharné, & ſeruez.

8. *Beſcard au court boüillon.*

Accommodez-le, & le ſeruez de meſme que l'eſturgeon cy-deuant article 6. auec trois ſeruiettes ſemées de perſil.

9. Marsoüin au court boüillon.

Il se sert & accommode de la mesme sorte que l'esturgeon & le bescard, excepté que la cuisson en est bien plus longue. Estant cuit seruez.

10. Marsoüin en ragoust.

Coupés le par piece, & le faites rostir à la broche, en cuisant arrosez le de beurre, sel, vinaigre, & poivre; estant bien cuit, arrosez le d'vne autre sauce faite de beurre & oygnon haché, & puis mélez le tout ensemble & le faites mitonner; meslez y vn peu de farine, & seruez.

11. Limandes frittes en ragoust.

Elles s'accommodent de mesme qu'au discours des entrées de poisson cy-deuãt.

12. Louxtre de mer au court boüillon.

Habillés le & le preparez pour le mettre au court boüillon, lequel vous accommoderez de mesme sorte que celuy des barbeaux. Estant bien cuit seruez le sec auec persil dans vne seruiette par dessus.

13. Louxtre de mer sur le gril.

Habillez le & faites rostir, estant rosty, faites y vne sauce telle que vous voudrés, pourueu qu'elle soit de haut goust, & dautant que ces grosses masses ont

peine à prendre goust, fendez le ou le decoupez par dessus, faites le mittonner auec sa sauce, tant à peu prés qu'il en soit imbu, puis seruez le & le garnissez de ce que vous aurez.

14. *Rayes fritte.*

Estant bien habillée & nettoyée, mettez la mariner auec du vinaigre bien assaisonné : & peu auant que de seruir, faites la frire auec du beurre affiné, ou de l'huile d'oliue; estant bien cuite & rissollée, mettez la esgoutter, & la sursemez de sel menu, puis la seruez entiere, ou les deux costez assemblez, auec orange.

15. *Tanches au court boüillon.*

Apres les auoir bien eschaudées, vous les pouuez mettre au court boüillon ainsi que dessus, & les seruir auec persil.

16. *Alloze au court boüillon.*

Vous pouuez aussi mettre l'alloze au court boüillon, la seruant auec son escaille, bien assaisonnée de persil, dans vne seruiette par dessus.

17. *Alloze rostie.*

Sortant du court boüillon mettez-la sur le gril; estant rostie, faites vne sauce façon de sauce Robert, & faites mittonner le tout ensemble, mais fort peu, puis

seruez, & si vous voulez mettez y des capres.

Autre façon.

Estant escaillée & habillée par l'ouye, bien nette & essuyée, passez la dans du beurre frais, & la faites bien rostir, puis la fendez tout le long du dos, ostez toutes les arrestes qu'il y peut auoir, & la refermez; prenez la laicte, & auec quantité de bonnes herbes, faites vne sauce vn peu picquante, d'autant que ce poisson est doux de soy; faites-y entrer capres, anchois, champignons, & liez vostre sauce auec vn peu de chapelure de pain passé par la poesle.

Ou autrement faites vne farce auec de l'oseille bien assaisonnée, & ayant boüilly vn boüillon, seruez.

18. *Moruë fraische.*

Mettez la en façon de court boüillon, la laissez fort peu boüillir, & la retirez puis laissez reposer, & couurez d'vne nappe ou d'vne seruiette: & lors que vous voudrez seruir; mettez la esgoutter, faites vne sauce liée, & seruez auec persil.

19. *Bresme rostie.*

Estant habillée faites la rostir sur le gril & la beurrez par dessus. Estant rostie

rostie faites vne sausse auec beurre frais persil, & siboules, vinaigre, sel & poivre, faites mittonner le tout ensemble, & seruez.

Autre façon.

Vous la pouuez mettre au court-boüillon, puis la faire rostir, & apres vne sausse, auec beurre bien frais, persil, & siboules hachées, passer le tout par la poësle; lors que vous voudrez seruir, mettez-y vn jus d'oiselle, & seruez.

20. Brochet au bleu.

Habillez-le sortant de l'eau, & le coupez ou le laissez entier, & en cette derniere eau cizelez-le le long du dos, puis le mettez dans vn bassin, & prenez du sel, vinaigre, oygnon, poivre, & escorse de citron ou d'orange à quantité, faites boüillir le tout ensemble vn seul boüillon le jettez sur vostre brochet, & aussitost il deuient bleu: Pour le cuire, faites boüillir vostre vin blanc bien assaisonné de sel, puis mettez-y vostre brochet, & le laissez cuire: goustez à vostre court-boüillon s'il est assez fort, & laissez-y reposer le brochet iusques à ce qu'il en ait pris le goust: prenez garde qu'il n'y soit trop long-temps, en ce cas, ostez le iusques

à ce qu'il faille seruir; ce que vous ferés estant chaud, auec persil, dans vne seruiette.

21. Brochet à la sausse.

Estant cuit de mesme façon que dessus, ostés en la peau, & prenés vne goutte de vostre court boüillon, mettez le dans vn plat auec vn demy jaune d'œuf bien delayé, du beurre bien frais & muscade: faites que la sausse soit bien liée & bien assaisonnée de sel, siboules, & écorce d'orange: & si vous voulés ioignés y des anchois, mais prenés garde qu'elle ne tourne, & serués vostre brochet tout chaud.

22. Truittes au court-boüillon.

A proportion de leur grosseur cizelés-les, & donnés de la force à vostre court-boüillon. Auant que de les faire cuire habillés les par l'ouye & les faites mariner, puis les faites cuire tout à loisir de peur qu'elles ne se descharnent. Estant cuites serués les auec persil dans vne seruiette ployée, que vous couurirés de fleurs s'il en est saison.

23. Truittes saumonées.

Accommodes-les & seruez de mesme sorte que les communs cy deuant.

24. Perches au court boüillon.

Sortant de l'eau habillez les par l'ouye, & les mettés dans vn court boüillon de vin blanc bien assaisonné de toutes sortes; comme poiure, sel, clou, escorce de citron ou d'orange, siboule, & oygnon. Estant cuites, tirez-les, & leur ostez la peau, faisant vne sausse d'vne goutte de vostre court-boüillon, delayé auec du vinaigre, vn jaune d'œuf ou oygnon escartelé, beurre frais, sel, & fort peu de poiure blanc, meslez le tout ensemble promptement sur le feu, mettés-le sur vos perches & seruez.

25. Lottes.

Faites tiedir de l'eau, les mettés dedans; peu apres tirés les, ostez leur le limon auec vn cousteau, & par ainsi vous les rendrés toutes blanches. Habillés les en suitte, lauez les, mettez les entre deux linges, & les essuyés. Celles qui sont grosses, mettés les à part, & les cizelés par dessus pour seruir à l'huile ou au beurre affiné, auec sel & orange, puis seruez.

26. Lottes en castrolle.

Mettés vos lottes en castrolle, & les assaisonnés de beurre, sel, clou battu, poivre, escorce, vn bouquet, verjus, vn filet

de vinaigre, & fort peu de bon boüillon. Estant cuites, seruez & garnissez si vous voulez d'anchois, capres, champignons, & de quelque autre garniture que vous aurez.

27. *Carpe au bleu.*

La meilleure sorte de carpe est la laittée. Prenez la viue & l'assaisonnez pour mettre au court-boüillon, de mesme sorte que le brochet cy-deuant article 20. Si elle est grosse, vous la pouuez mettre en quatre ou la cizeler le long du dos, & la mettre dans vn bassin & au bleu. Si vous la voulez faire cuire dans vn poissonnier, ayez vne feüille pour mettre au fonds, prenez vostre carpe auec vn linge, assaisonnez la bien auec oygnon, poiure, sel, cloux, escorse d'orange, & le tout bien enueloppé dans vostre linge, mettez la cuire la feüille dessous, de peur qu'à force de boüillir elle ne brusle, ou que le linge ne s'attache au poissonnier, faites en sorte que vostre court-boüillon ne soit alteré d'aucune chose, mais bien assaisonné de tout ce qui est necessaire, estant cuite tout à loisir, seruez la auec persil dans vne seruiette.

28. *Carpe farçie.*

Leués en la peau par dessus le dos iusques au ventre, ostés toutes les petites arrestes, les tripes & laittances, & tirés de la teste les ouyes & la langue, puis faites vne farce auec peu de viande de carpe bien hachée, & assaisonnés d'autant de beurre que de chair, peu de persil, siboules, & vn brin de fines herbes, liés le tout auec vn œuf; meslés-y champignons, laittances ou moules, capres, siboules, langues de carpes, & culs d'artichaux, mettés vostre farce dans vostre carpe tout du long, & laissés vn creux où vous mettés ce que vous aués passe, assaisonnés bien le tout, & la farinés, faites la cuire dans vn bassin ou dans vne castrolle, qui est vne piece faite en façon de grande tourtiere, & comme vne espece de lechefrite, ou dans vn plat deuant le feu, auec vn filet de verjus, peu de boüillon, beurre, & ce que vous aurés de reste de vos champignons, trufles ou laittances, faites mittonner le tout ensemble tout à loisir, & de peur qu'il ne s'attache, mettés quelques siboules dessous auec peu de verjus, & quelques jaunes d'œufs, liés la sausse, & serués.

La carpe farcie de cette sorte, se peut mettre en paste fine ou feuilletée, & garnir de ce que vous aurés.

29. Esperlans.

Prenés les bien frais, les enfilés & les essuyés bien, lors que vous serés prest à seruir, farinés les & faites frire à l'huile ou au beurre, ostés la verge, les saupoudrés de sel menu, serués auec orange.

30. Plies.

Vous trouuerés cet article & tous les suiuans de la Table, au discours des Entrées de poisson, qu'il eust esté inutile de repeter, & superflu de cotter par articles & par pages, d'autant qu'ils paroistront à la premiere recherche. Cependant ie vous dône aduis, que ce que ie vous marque ne vous oblige, ny à plus ny à moins dans la rencontre de vos honnestes despenses ou emplois, mais bien le fais-ie seulement pour vous faire souuenir de ce qui se peut seruir, sans oublier à vous dire que vous pouués choisir ce qui vous agrera, & y entre mesler pastes ou tourtes à proportion des plats que vous aurés, en obseruant de seruir pasté ou tourte apres six plats de seruice.

Table de l'Entremets des iours maigres hors le temps de Caresme.

Methode d'accommoder les Entremets des iours maigres, dont il est fait mention dans la Table, qui precede immediatement.

1. *Mousserons.*

Prenez les bien frais, ostez-en le granier, & les lauez auec de l'eau ou du vin blanc : puis les mettez dans vn plat auec du beurre bien frais, bien assaisonné de sel, poivre blanc, chapeleure de pain; & vous prendrez garde qu'ils ne bruslent: estans bien cuits, mettez-y vn peu de muscade, vn jus d'orange ou citron, & puis seruez.

Autre façon.

Passez les par la poësle auec du beurre bien frais, persil, vn bouquet, poivre, sel, & les laissez mittonner dans vn plat, ou vn pot, & lors que vous voudrez seruir, mettez-y de la cresme, ou vn jaune d'œuf, ou vn peu de chapeleure de pain, peu de muscade, & seruez.

Vous en pouuez garnir ce que vous voudrez, à proportion de la quantité que vous en aurez.

2. Champignons à la cresme.

Prenez-les bien frais, & les plus petits, car ils sont tousiours les meilleurs ; pelez les à sec, lauez les auec de l'eau, & aussitost tirez les, & les faites esgoutter : coupez les plus gros ensemble auec les plus petits, fricassez les auec du beurre frais, persil, & siboules hachées bien menuës, sel, poivre, puis les faites mittonner dans vn petit pot, iusques à ce que vous soyez prest de seruir : & alors vous y pouuez mettre de la cresme, laquelle ayant boüilly trois ou quatre tours, & la sausse estant liée, vous les pouuez seruir.

3. Trufles.

Faites les bien cuire au court-boüillon :

estant cuites serués - les dans vne seruiette ployée.

Autre façon.

Serués les de mesme sorte que le mousseron ; & y mettés peu de boüillon, cresme, & quelque jus, estant coupées fort deliées, & cuites serués.

Autre façon.

Pelés les & les coupés bien menuës & fort deliées, les passés en suitte par la poësle, & les assaisonnés de fort peu de sel, parce qu'il faut qu'elles boüillent long temps auec quelque boüillon que vous jugerés qu'il soit bon. Estant cuites desgraissés - les, & faites en sorte que la sausse soit vn peu liée par le moyen de quelque liaison ou de la chapelure de pain, puis serués.

Autre façon.

Sortant du sable laués les auec du vin blanc, & les faites cuire auec du gros vin, force sel & poiure : estant cuites serués-les auec vne seruiette ployée.

4. Oeufs filez.

Vous les trouuerés aux Entre-mets des iours gras, auec la façon de les seruir.

5. Nulles.

Prenés quatre ou cinq jaunes d'œufs,

de la cresme bien fraische, quantité de sucre, & vn grain de sel: battez bien le tout ensemble, & faites cuire sur vne assiette creuse ou vn plat, passez la paisle du feu rouge par dessus, l'arrosés d'eau de senteur, seruez & sucrez de sucre musqué.

6. Oeufs mignons.

Vous trouuerez la façon de les faire & de les seruir aux Entre-mets des iours gras.

7. Tourte de franchipane.

Vous la trouuerés au discours & à la Table, que vous verrez cy-deuant, au sujet de la Pastisserie des iours gras.

8. Omelette à la cresme

Prenés quantité de jaunes d'œufs, peu de blancs, & peu de cresme, du sel à proportion, battés le tout ensemble, & vn peu auant que de seruir, faites vostre omelette, & si vous voulés sucrés-la, & serués.

9. Baignets.

Prenés quatre fromages à petits choux, i'entends fromages blanc & tres-mol, six œufs, vn demy litron de farine, & peu de sel, battés le tout ensemble, & l'essayés,

car les fromages ſont quelquefois trop mols ou trop ſecs.

10. *Pets de putain.*

Faites-les de meſme, à la reſerue qu'il y faut mettre vn peu de farine dauantage: tirez-les forts menus auec vne queuë de cueilliere. Eſtants cuits, ſeruez les ſucrez, & arroſez de fleurs d'oranges.

11. *Paſte filée.*

Vous trouuerez la façon de l'accommoder & ſeruir aux iours gras.

12. *Seruelats d'anguilles.*

Habillez voſtre anguille, & la fendez par la moitié, tirez-en l'arreſte, battez bien la chair, & l'aſſaiſonnez, roulés là & liés. Eſtant liée enueloppés la dans vn pot auec du vin, ſel, poivre, cloux, oygnon, y meſlant des fines herbes, & faites en ſorte que la sauſſe ſe reduiſe à peu: Eſtant bien cuite, deueloppez-la, & coupez par tranches fort deliées, puis ſeruez ſec, ou auec de la ſauſſe.

13. *Laittances de carpes frittes.*

Nettoyez les bien, faites les blanchir dans l'eau & les eſſuyés. Lors que vous voudrez ſeruir, farinés-les & les faires fri-re. Eſtant frites, ſerués auec ſel & orange.

14. Laittances en ragoust.

Faites les blanchir dans l'eau, & les mettez dans vn plat auec vn filet de vin blanc bien assaisonnées de beurre, sel, vn bouquet, poivre, quelques jus de champignons, peu de capres & anchois; la sausse estant liée, seruez auec jus d'orange ou de citron, & muscade.

15. Foye de lotte.

Tirez le du poisson, & le mettez dans vn plat auec du beurre bien frais, peu de fines herbes, persil haché bien menu, champignons aussi menus, du meilleur de vos boüillons, capres hachées, & vn anchois. Estant bien cuit, & la sausse liée, seruez.

Autre façon.

Faites le frire si vous voulez, & le seruez auec sel, jus d'orange ou de citron.

16. Gelée de poisson.

Prenez des escailles de carpes, demy douzaine de tanches, & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout ensemble auec vn peu de sel & de canelle, & quatre cloux de girofle; passez le tout dans vne seruiette, c'est à dire pressez-le pour en faire sortir le jus, & y mettez vne liure de sucre: prenez demy quarte-

ron d'œufs, & en faites frire les blancs, tenés vostre chausse preste & bien nette, faites chauffer vostre gelée, & estant preste à boüillir, iettés y le jus de cinq citrons & vos blancs d'œufs. Lors qu'elle commence à boüillir, iettés la dans la chausse, & la repassez iusques à ce qu'elle soit bien claire; mettés la au naturel sur vne assiette, ou dans vn plat & seruez.

17. Blanc manger.

Faites-le du reste de vostre gelée, & y mettés amandes pilées & vne goutte de laict: puis le passez & tournez en blanc manger, & estant froid, serués.

18. Gelée verte.

Elle se fait de mesme: passez la auec vn peu de jus de poirée, puis serués froide.

19. Artichaux frits.

Coupés les comme à la poivrade, coupez aussi les pointes, & les faites blanchir dans de l'eau chaude: ce qu'estant fait, mettés les seicher, & les farinés pour frire lors que vous en aurez besoin. Serués les garnis de persil frit.

20. Asperges à la sausse blanche.

Prenés asperges, les ratissez, & puis les

coupés esgales, faites les cuire auec de l'eau & du sel, tirés les moins cuites que vous pourrés, c'est le meilleur, & les mettés esgoutter, puis faites vne sausse auec du beurre frais, vn jaune d'œuf, sel, muscade, vn petit filet de vinaigre, & le tout bien remué ensemble, & la sausse subtilement liée, serués.

21. Asperges à la cresme.

Coupés les en trois, & les ayant fait blanchir, fricassez les de mesme bien assaisonnées. Estant cuites, mettés-y vostre cresme, & les faites mittonner auec. Si la sausse est trop claire, mettés y jaunes d'œufs pour la lier, & serués.

22. Celeris.

Il se mange auec poiure & sel, ou autre huile, poiure & sel.

23. Choux fleurs.

Habillés-les & faites blanchir, les faites cuire auec beurre, eau & sel, estants cuits mettés les esgoutter, & faites vne sausse de mesme qu'aux aspetges, puis serués.

24. Iambon de poisson.

Prenés la chair de plusieurs carpes auec peu d'anguille, hachés bien le tout ensemble, l'assaisonnés de beurre, & l'assemblés en forme de jambon : Emplissez en

vos peaux de carpes, les recousez & enueloppez auec vn linge fort gras: Faites-les cuire dans vn pot auec moitié vin, & moitié eau, bien assaisonnées de sel, &c. Faites bien consommer vostre sausse. Estant cuites, tirez-les, & les deueloppez toutes chaudes.

Vous les pouuez seruir chaudes & froides, & en tous cas garnies comme vn jambon.

25. *Tourtes en ragoust.*

On les peut manger en tout temps, l'on en fait quelque liaison; & on s'en sert aux potages pour garnir, & à beaucoup d'autres choses.

26. *Tourtes de pommes.*

Vous trouuerez cet article, & les quatre qui suiuent aux discours des iours gras, & de la façon des œufs, ayez recours à la Table.

Table de ce qui se peut trouuer dans les iardins, dont on se peut ayder au besoin; & seruir aux entrées & entre-mets des iours maigres, & autres iours de charnage ou de Caresme.

Methode pour apprester le contenu en la Table precedente.

1. Cheruis.

Faites-les boüillir fort peu, puis les pelez & faites frire dans du beurre roux, estans frits, seruez.

Autre façon.

Pour le charnage, faites vne paste assez liquide auec des œufs, peu de sel, & peu de farine; pour la rendre plus delicate, mélez y du fromage à petits choux, trempez dedans vos cheruis, faites-les frire, & seruez.

Autre façon.

Pour les frire en Caresme detrempez vostre farine auec peu de laict ou verjus, & vn peu de sel: moüillez vos cheruis dãs cét appareil, & les faites frire dans du beurre affiné pour estre meilleurs. Si vous voulez, garnissez-les de persil frit, pour lequel frire, vous le ietterez dans vostre

friture bien chaude, bien net, & bien ſec, auſſi-toſt ſortez-le & le mettez deuant le feu, en ſorte qu'il ſoit bien verd. Seruez vos cheruis, le perſil autour.

2. *Boüillie de fleur de bled.*

Elle ſe fait de meſme que celle de fleur de riz, & veulent cuire autant l'vne que l'autre. Pour les faire delayez les auec fort peu de laict & ſel, mettez-y hors le Careſme, jaunes d'œufs, peu de beurre & de ſucre; laiſſez-la cuire à loiſir, en ſorte qu'il ſe faſſe vn gratin, ſeruez & ſucrez.

3. *Oubelon.*

Nettoyez-le bien, & ne laiſſez que le verd, faites-le boüillir vn boüillon dans de l'eau, puis l'eſgoutez & le mettez dans vn plat auec peu de beurre, vn filet de vinaigre, vn peu de voſtre meilleur boüillon, ſel, & muſcade: faites-le mitonner pour vous en ſeruir à garnir, ou à autre choſe.

4. *Laittuës.*

Pour en garnir toutes ſortes de potages, ſoit de poulets, de pigeons, de purée, d'herbes, ou de ſanté, faites les bien blanchir, & les lauez: mettez-les mitonner dans vn pot auec du meilleur de vos

bouillons. Aux iours gras assaisonnéz-les de gras ; aux iours maigres mettez-y du beurre, & lors qu'elles seront recuites, fendez-les par la moitié, en garnissez vos potages, & seruez.

5. *Citroüille.*

Decoupez-la fort deliée, & la farcissez auec du beurre ; estant bien colorée, faites-la mittonner entre deux plats auec vn oygnon ou vne siboule picquée de cloux, sel, poivre & verjus de grain, si vous en auez. Estant cuite seruez.

Autre façon.

Vous la pouuez mettre auec de la cresme.

Autre façon.

Coupez-la par gros morceaux & la faites boüillir dans vn pot auec de l'eau, estant bien cuite ostez l'eau, passez vostre citroüille & fricassez auec du beurre, & vn oygnon haché bien menu, assaisonnez-la d'vn filet de verjus, de muscade, & seruez.

Autre façon.

Estant passée comme dessus, mettez-la auec du beurre bien frais, & le faites fondre auec citroüille, sucre & amande, mettez vostre appareil dans vne abbaise

de paſte fine, en façon de tourte, & la faire cuire. Eſtant cuite ſucrez-la, & ſeruez.

Beaucoup de perſonnes y veulent du poivre; mettez-y fort peu de ſel, & la pouuez garnir d'eſcorce de citron confite coupée par tranches.

6. Panets.

Coupez-en les filets, lauez-les bien & les faites cuire, eſtans cuits pelez-les & les coupez comme vous voudrez. Mettez-les dãs vn plat auec beurre bien frais, ſel, muſcade, & vne goutte de boüillon, ou vn filet de vinaigre ou de verjus, faite mittonner le tout enſemble, & le remuez bien. Ce faiſant vous trouuerez voſtre ſauce liée, puis ſeruez.

Autre façon.

Faites-les cuire de meſme ſorte que les cheruis, cy-deuant article 1. & les ſeruez auec ius d'orange ou verjus, & vn peu de ſel.

7. Serſifis.

Faites-les cuire comme les panets. Eſtants cuits, faites la ſauce de meſme, & ſeruez.

Vous les pouuez ſeruir frits.

8. *Carottes.*

Nettoyez-les & faites cuire: estant cuites, pelez-les, & les coupez par roësles fort deliées, fricassez-les auec du beurre frais vn oygnon haché, sel, poivre, & vinaigre, puis seruez.

9. *Bettes-raues.*

Estant bien nettes & bien cuittes dans de l'eau, ou dans la braise, pelez-les & coupez par roësles, fricassez-les auec vn oygnon haché, bien assaisonnez d'vn filet de vinaigre & de bon beurre frais ; estant bien fricassées, seruez.

Autre façon.

Estant cuites, coupez-les de mesme sorte, & mettez-les auec de l'huile, vinaigre, & sel, puis seruez.

10. *Taupinambours.*

Faites-les cuire dans la braise : estans bien cuits, pelez-les & coupez par roesles; fricassez-les auec beurre bien frais ; vn oygnon, sel, poivre, vinaigre. Estant bien fricassez, seruez auec vn peu de muscade.

11. *Concombres.*

Pelez-les & les coupez par roesles, fricassez-les auec du beurre bien frais, estant fricassez, mettez-y vn oygnon, sel, & poi-

vre, & les laiſſez bien mittonner ſur le rechaut, puis ſeruez auec iaunes d'œufs, ſi vous voulez.

Autre façon.

Pour les confire, prenez-les fort ieunes & fort petits : faites-les blanchir dans de l'eau fraiche, & eſgouter; puis les mettez dans vn pot auec du ſel, poivre & vinaigre. Couurez-les bien, & n'y oubliez pas des cloux de girofle.

Autre façon.

Faites-les confire d'autre façon, & pour cét effet, couppez-les fort deliez, puis les mettez auec oygnon, ſel, poivre, & vinaigre eſtant bien confits eſgoutez-les, & pour les ſeruir mettez de l'huile, & les ſeruez en ſalade.

12. *Nauets.*

Ratiſſez-les, les faites blanchir, & les mettez cuire auec de l'eau, du beurre, & du ſel. Eſtant cuits, mettez-les dans vn plat auec du beurre bien frais : Vous y pouuez mettre de la moutarde, ſeruez auec muſcade.

13. *Pommes fricaſſées.*

Pelez-les, les coupez par roüelles, & les fricaſſez auec du beurre bien frais. Eſtant fricaſſées ſeruez, faiſant vn boüillon

auec vn peu de muſcade.

Autres façons.

Coupez-les par la moitié, oſtez les pepins & tout ce qui eſt autour, ſeruez les ſous la peau, & les mettez dans vn plat auec du beurre, du ſucre, de l'eau, & vn peu de canelle, faites les cuire ainſi, eſtant cuites ſeruez les ſucrées.

14. *Carottes rouges.*

Elles ſe preparent de meſme façon que les blanches.

15. *Aſperges fricaßées.*

Rompez les par petits morceaux, puis les lauez bien, eſtant eſgouttées, fricaſſés les auec du beurre bien frais, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre & perſil haché; eſtant fricaſſées, mettez les mitonner ſur le rechaut auec vn oygnon picqué de clou & vne goutte de boüillon, puis ſeruez auec muſcade.

Vous y pouuez auſſi mettre de la creſme ſi vous voulez.

16. *Chicorée blanche.*

Faites-la bien blanchir dans l'eau, & la mettez eſgouter, puis la liez, & la mettez cuire dans vn pot auec de l'eau, du beurre & du ſel, eſtant bien cuite, tirez-la & la faites derechef égoutter, apres quoy

vous la mettrez mittonner ſur le rechaut, auec du beurre, ſel, muſcade, & vn filet de vinaigre : lors que vous ſerez preſt de ſeruir, faites y vne ſauce liée, & ſeruez.

Autre façon.

Eſtant blanchie, preparez la en ſallade, auec ſel, vinaigre, & ſucre, puis ſeruez.

17. *Cardes de poirée.*

Oſtez les filets, & les faites blanchir dans l'eau fraiſche, puis les mettez cuire dans vn pot où dans vne chaudiere auec de l'eau, du beurre, vne crouſte de pain & du ſel. Eſtant bien cuites tirez-les, & les laiſſez mittonner dans vn plat auec du beurre iuſques à ce que vous en ayez affaire : & alors faites les chauffer & les appropriez ſur vne aſſiette, puis faites vne ſauce liée auec du beurre bien frais, vn filet de vinaigre, & de la muſcade, puis ſeruez.

18. *Cardes d'Artichaux.*

Choiſiſſez-les plus blanches, en oſtez les filets, puis les faites blanchir : eſtant blanchies, mettez les cuire auec du ſel & de l'eau, vn morceau de beurre, & vne crouſte de pain, eſtant bien cuites, garniſſez voſtre plat, faites vne ſauce blanche, & ſeruez.

19. *Pois passez.*

Faites tremper vos pois, lauez-les bien, & les faites cuire dans l'eau chaude, & les remplissez. Estant cuits, broyez-les & les passez par vne passoire : prenez de la purée la plus espaisse, & lá faites mittonner sur le rechaud auec du beurre, du sel, & vn oygnon entiere picqué de clou, puis seruez.

Vous pouuez seruir & fricasser des pois entiers auec beurre bien frais, sel, oignon haché, poivre & vinaigre. En Caresme, garnissez de harancs.

20. *Trufle d'entrée.*

Nettoyez-les bien, pelez-les, & fricassez auec du beurre bien frais, vn oygnon picqué de cloux, peu de persil haché, & vne gouste de boüillon: faites les mittonner entre deux plats, & la sauce estant vn peu liée, seruez.

Table pour la Patisserie de Poisson, à manger chaud, contenant les pastez & tourtes.

Instruction pour apprester la Patisserie de Poisson, cy-deuant deduite par Table.

Auant que de passer outre à vous discourir des moyens de l'apprester, dautant qu'il y sera parlé souuent de differentes sortes de paste, i'ay iugé à propos de vous donner quelque petit enseignement pour la dresser.

Pour cet effet, vous sçaurez que la paste feüilletée se fait prenant quatre liures de fleur, destrempée auec de l'eau & du sel, fort douce neantmoins: estant vn peu reposée vous l'estendez auec la quantité

de deux liures de beurre : ioignez-les ensemble, & laissez la troisiesme partie de vostre paste vuide pour la ployer en trois, & vostre beurre estant fermé, vous estendez encore vostre paste bien carrée, pour la ployer en quatre. Cela fait, vous faites encores trois autres tours de mesme, apres quoy, vous la posez en lieu frais pour vous en seruir lors que vous en aurez affaire ; puis vous estendez vostre paste à proportion du pasté ou de la tourte que vous voulez faire, & remarquez que cette paste est plus mal-aisée à nourrir que pas vne autre, afin que vous ne vous y trompiez pas.

La paste fine se fait de quatre liures de fleur, & vne liure & demie que vous delayez bien fort ensemble auec du sel ; apres quoy vous la laissez reposer iusques à ce que vous en ayez affaire, & en faites pastez ou tourtes.

La paste d'eau chaude se fait de mesme, horsmis que vous faites chauffer l'eau & le beurre : estant faite laissez la reposer plus que l'autre, & la maniez fort peu de peur qu'elle ne se brusle ; faites-en pasté ou tourte.

La paste bise se fait de farine de seigle,

auec de l'eau & peu de beurre. Vous y pouuez mettre si vous voulez du sel & du poivre : estant bien forte & reposée faites-en vn pasté de venaison.

Toutes sortes de pastez gras ou maigres qui se mangent chauds, s'assaisonnent de mesme façon, suiuant les sortes de viandes. Vous y pouuez mettre mesme garniture de iardin, comme champignons, trufles, asperges, iaunes d'œufs, culs d'artichaux, capres, cardes, pistaches.

Aux pastez de chair, outre les garnitures de jardin, vous y faites entrer riz de veau, roignons, crestes, &c.

Les patez de viandes garnis, & de viande fort tendre, ne veulent estre au four que deux heures & demye. Ceux de poisson, gros ou petits, de mesme grãdeur, autant.

Il y a de la difference au pasté de levraut, lequel quoy qu'il s'assaisonne de mesme; ne veut estre au four que deux heures; soit qu'il soit en paste feüilletée ou autre. Il se sert chaud & découuert.

Les pastez que vous voulez garder il faut qu'ils soient de plus haut goust que ceux que vous faites pour mãger chauds. Si vous les faites porter loing, il faut que la paste soit vn peu bise : & si elle est fine,

il faut faire vn panier expres pour les porter.

Vous lardez vos paſtez maigres auec anguilles ou carpes bien aſſaiſonnées de poivre, ſel, vinaigre, clou battu, faites voſtre paſte fine ou autrement, & aſſaiſonnez voſtre paſté de clou, ſel, poivre, fines herbes, & vne eſchalote; eſtans fait, dorez-le en charnage d'vn jaune d'œuf, en Careſme d'œufs de brochet delayez dans de l'eau, & le mettez au four, peu apres le percez.

Apres ce mot d'auis, qui n'eſt pas inutile, comme ie croy, venons au detail des façons de patiſſeries qui ſe ſeruēt chauds aux iours gras ou maigres.

1. Paſté de ſaumon.

Voſtre poiſſon eſtant habillé, lardez-le d'anguille ou carpe, aſſaiſonné de poivre, ſel, & clou battu, puis le mettez ſur la paſte, & par deſſus vne feüille de laurier, & bon beurre frais ou lard battu, ſelon le iour que vous voulez vous en ſeruir: arroſez le de lard auec vn filet de vinaigre, & le fermez à la forme du poiſſon: eſtant cuit ſeruez-le chaud ou froid.

2. Paſte de truittes.

Il ſe fait & aſſaiſonne de meſme.

3. Pasté de becart.

Il se fait de mesme.

4. Pasté de carpe.

Il se fait de mesme.

5. Pasté d'esturgeons.

Aussi de mesme.

6. Pastè de barbuës.

Habillés vostre barbuës, & la ciselés par dessus: Si vous voulez lardez-la d'anguille bien assaisonnée, puis dressez vostre paste à la grandeur de vostre barbuës, & la mettez dedans bien assaisonnée de sel, poivre, clou, fines herbes, champignons, morilles, peu de persil passé auec du beurre frais, mousserons, culs d'artichaux, ou asperges rompuës, & bon beurre frais, le couurez à iour; & si vous voulez enioliuez-le de quelques façons: faites le cuire, estant cuit & bien nourry seruez-le auec vne sauce faite de verjus de grain & iaunes d'œufs.

7. Pasté de turbots.

Il se fait de mesme façon.

8. Pasté de truitte.

De mesme.

9. Pasté de plie.

Aussi de mesme.

10. *Pasté d'Anguille.*

Habillez-les, coupez-les par ruelles, & les assaisonnez : dressez vostre pasté, & l'emplissez d'anguilles, de iaunes d'œufs durs, champignons, trufles, si vous en auez, culs d'artichaux, & bon beurre frais. Seruez-le descouuert, auec vne sauce blanche composée de jaunes d œufs delayez dans du verjus : de peur qu'il ne s'abatte liez le auec du papier beurré & vn filet ; estant cuit ostez le papier.

11. *Pasté de moruë fraische.*

Faites-le comme celuy de barbuë, & le seruez chaud.

12. *Pasté de carpe desossée.*

Farcissez la de la mesme façon que pour vne entrée, & dressez vostre pasté, mettez la dedans garnie de tout ce que vous voudrez : faites le cuire couuert ; ayant cuit deux heures, seruez le découuert auec vne sauce blanche.

Autre façon.

Coupez vostre carpe par morceaux, & la mettez en paste dressée & assaisonnée de ce que vous aurez ; faites cuire vostre pasté, & le seruez descouuert, auec vne sauce blanche.

13. *Pasté à la Cardinale.*

Prenés chairs de carpe & d'anguille, les hachés bien auec du beurre, & les assaisonnés de sel. poivre, fines herpes, & peu de champignons, puis dressés vos pastés les plus petits que vous pourrez, emplissez-les, couurés, dorez, faites cuire, puis serués.

14. *Pasté de limandes.*

Estant habillées, cizelés-les, & mettez dans vostre abaisse, & assaisonnez de sel, poivre, clou battu, champignons passez par la poesle auec du beurre roux, beurre frais, & de tout ce que vous aurez, couurez-le, faites cuire, & le bandez de papier beurré. Estant cuit, seruez auec vne sauce blanche, muscade, vne chalotte, ius & tranches de citron ou d'orange.

15. *Pasté de grenost.*

Estant habillez, cizelez-le, & le mettez dans vostre abaisse assaisonné de sel, poivre, beurre frais, champignons, trufles, mousserons, morilles, persil passé, & culs d'artichaux. Le pasté dressé, couuert & bandé de papier beurré, faites-le cuire, estant cuit, seruez-le découuert auec vne sauce blanche, ou quelque autre liaison que vous aurez.

16. *Pasté de solles.*

Il se fait de mesme que celuy de barbuë, d'autant qu'il est d'vne mesme espece de chair. Il se mange chaud.

17. *Pasté de solles moitié frites.*

Passez-les à moitié par la poesle auec du beurre, leuez l'arreste, & les fricassez de tout ce que vous voudrez, comme champignons, capres, trufles, mousserons, culs d'artichaux, beurre frais, le tout passé par la poesle auec persil, & siboules hachées bien menuës: mettez-les en paste dressée, ou dans vne abaisse feüilletée, que vous mettrez dans vne tourtiere, & par dessus le reste de vostre farce en guise de garniture, auec jaunes d'œufs & beurre bien frais: Couurez vostre pasté, & le percez quelque temps apres qu'il sera au four. Estant cuit seruez-le, auec telle sauce que vous voudrez.

18. *Pasté dressé de hachis d'anguille.*

Il se fait de mesme que celuy de carpe, à la reserue que la chair d'anguille estant plus grasse que celle de carpe, il ne le faut delayer auec beurre comme celle de carpe; seulement meslez-les ensemble & les assaisonnez bien de sel, poivre, & peu de fines herbes, puis en faites vn lict: Et

dessus celuy-cy vous mettrez champignons, morilles, trufles, & peu de persil haché passé dans la poësle auec du beurre, & au dessus de tout cela le reste de vostre hachis, puis fermez vostre pasté & le faites cuire : estant cuit, seruez-le auec vne sauce blanche.

19. *Tourte de limandes.*

Elle se fait de mesme que le pasté de limandes, dont vous auez l'instruction cydeuant, article 14.

20. *Tourte d'huistres fraisches.*

Vos huistres estant nettoyées, & blanchies dans l'eau chaude, passez-les par la poësle auec beurre bien frais, persil, & siboules hachées, & champignons, le tout bien assaisonné : mettez le tout dans vne abaisse de telle paste que vous voudrez, & garnissez de jaunes d'œufs durs, culs d'artichaux, morilles, asperges rompuës, le tout bien passé, couurez vostre tourte & la faite cuire. Estant cuite, seruez auec bonne sauce, que vous ferez passant par la poesle auec du beurre deux ou trois siboules entieres, sel, poivre, vn filet de verjus ou de vinaigre, puis estant rousse meslez-y deux jeunes d'œufs bien delayez auec verjus, ostez la siboule, &

mettez voſtre ſauce boüillante dans voſtre tourte auec vn peu de muſcade, puis la remuez tant ſoit peu, & ſeruez découuerte.

21. *Tourte de foye de lottes.*

Eſtant fort peu blanchy dans l'eau chaude, bien net & eſſuyé, mettez le dans vos abaiſſes, puis paſſez mouſſerons, morilles, trufles, aſperges rompuës, peu de perſil haché, culs d'artichaux, cardons ou cardes cuites, & iaunes d'œufs, le tout bien aſſaiſonné, & à telle proportion que voſtre tourte ne puiſſe changer ſon nom, & que la garniture n'excede le principal; faites la cuire, eſtant cuite ſeruez.

22. *Tourte de laittances de carpes.*

Elle ſe fait de meſme que celle de lotte cy-deſſous article ſuiuant, auec telle garniture que vous aurez.

23. *Tourte de lotte.*

Faites la bien blanchir auec de l'eau aſſez chaude pour en oſter le limon, iuſques à ce qu'elle ſoit blanche, puis coupez la par ruelles iuſqu'à moitié la teſte, mettez la dans vne abaiſſe auec ſel, poivre, clou battu, capres, champignons, jaunes d'œufs durs, culs d'artichaux, perſil, ſiboules bien hachées, & par deſſus

beurre bien frais, fermez-la d'vne abaisse de paste feüilletée si vous en auez. Estant cuite, seruez-la découuerte auec vne sauce blanche, & garnie de son dessus coupé en quatre.

24. *Tourte de carpe.*

Elle se fait & assaisonne de mesme que celle de lotte, cy-deuant article immediatement precedent, hormis qu'il ne faut l'eschauder, mais bien l'escailler.

25. *Tourte d'escreuisses.*

Faites-les cuire auec sel, poivre, & fort peu de vinaigre, ostez leur les pieds & le derriere, puis les habillez & les passez par la poesle auec beurre bien frais, champignons, & tout ce que vous auez à y mettre, sans oublier du persil haché: assaisonnés bien le tout, & le mettés en telle paste que vous voudrez, fine ou feüilletée: Estãt cuite, seruez-la auec vne sauce rouge, que vous ferez si vous pilez des ossemens d'escreuisses, & apres les auoir passez dans vn linge, meslez-les auec quelques boüillons, quelques jaunes d'œufs, vn filet de verjus & peu de muscade; mettez cette sauce dans vostre tourte sortant du four & preste à seruir, puis la seruez découuerte.

26. *Tourte de grenoüilles.*

Coupez-en les grosses cuisses, & les passez par la poësle auec bon beurre bien frais, champignons, persil artichaux cuits coupez, & capres, le tout bien assaisonné, mettez le dans vne abaisse fine ou feüilletée, & le faites cuire. Estant cuit, seruez descouuerte auec vne sauce blanche.

27. *Tourte de tanches.*

Eschaudés les & les faites deuenir blanches, puis les habillés & coupés par ruelles, mettez-les dans vostre abaisse de tourte ou de pasté, dressez-les, & garnissez de tout ce que vous aurez, comme beurre bien frais, capres & persil haché, faites-les cuire. Estant cuites, seruez auec sauce blanche, & peu de muscade.

28. *Tourte de beurre.*

Faites fondre vn morceau de beurre, estant fondu mettez-y du sucre & des amandes pilées, auec vn peu de cresme, ou de laict delayé auec de la farine cuite, puis foncez vne abaisse de paste fine ou feüilletée, mettez-y vostre appareil, la bordez, la faite cuire, & la seruez sucrée, & auec de l'eau de senteur, si vous en auez.

29 *Tourte d'espinars.*

Prenez des feüilles d'espinars, nettoyez les, & faites blanchir. Estant blanchies, faites les esgouter, & les hachez bien menuës : estant hachées delayez les auec du beurre fondu, du sel, du sucre, & le poids d'vn maquaron d'amandes pilées, puis mettez le tout dans vostre abaisse, & la faite cuire ; estant cuite, seruez la sucrée, & si vous voulez, garnie autour du plat d'escorce de citron confite.

30. *Tourte de melon.*

Rapez vostre melon. & le pilés dans vn mortier : faites fondre du beurre & le mettez auec du sucre, vn brin de poivre, du sel, & vn macaron, meslez le tout ensemble, & garnissez vostre abaisse, faites la cuire, & seruez sucrée.

31. *Tourte de pistaches.*

Vos pistaches estant mondées, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'huilent arrosez les auec eau de fleur d'orange ou eau de senteur : faites fondre autant de beurre que de pistaches, & prenez autant de sucre, peu de sel & de mie de pain blanc passé, ou vne goutte de laict : puis le tout estant bien delayé ensemble mettez le dans vne abaisse de paste bien fine,

la tourte & l'abaiſſe fort deliée : faites la cuire, ſucrez la, & la ſeruez chaude, & l'arroſez de telle eau de ſenteur que vous voudrez.

32. *Tourtes d'amendes.*

Elle ſe fait de meſme ſorte, hormis que pour l'arroſer vous y mettez du laict au lieu d'eau de ſenteur.

33. *Tourte de Citroüille.*

Faites la boüillir auec de bon laict, la paſſez dans vne paſſoire fort eſpaiſſe, puis la meſlez auec ſucre, beurre, peu de ſel, & ſi vous voulez vn peu d'amandes pilées, que le tout ſoit fort delié : mettez-le dans voſtre abaiſſe, & la faites cuire : eſtant cuite, aroſez la de ſucre, & ſeruez.

34. *Tourte de poires.*

Pelez vos poires, & les coupez fort deliées, faites les cuire auec eau & ſucre. Eſtant bien cuites, mettez-y peu de beurre bien frais, battez le tout enſemble, & le mettez dans voſtre abaiſſe fort deliée, bandez la ſi vous voulez, & la faites cuire : eſtant cuitte arroſez la d'eau de ſenteurs, la ſucrez & ſeruez.

35. *Tourte de creſme.*

Prenez de la creſme bien fraiſche, & la

delayez auec vn peu d'amandes battuës, du ſucre, & vn peu de boüillie faite auec du laict, & bien cuite; faites boüillir le tout enſemble vn boüillon, & lors que tout cét appareil ſera froid, mettez le dãs voſtre abaiſſe, & faites-la cuire. Eſtant cuite, ſucrez la bien, & ſi vous voulez la muſquez, ſeruez.

36. *Tourte de pommes.*

Elle ſe fait & ſe ſert de meſme ſorte que celle de poires article 34.

37. *Tourte de franchipanne.*

Prenez de la plus belle fleur que vous pourrez trouuer, & la detrempez auec des blancs d'œufs; au meſme inſtant prenez la douzieſme partie de voſtre paſte, & l'eſtendez iuſques à ce que vous voyez le iour au trauers, beurrez voſtre aſſiette ou tourtiere, eſtendez cette premiere abaiſſe, la foncez, puis la beurrez par deſſus, & en faites de meſme iuſques au nombre de ſix; puis mettez telle creſme que vous voudrez, & faite le deſſus de meſme que le deſſous, iuſques au nombre de ſix abbaiſſes; faites cuire voſtre tourte à loiſir, eſtant cuite arroſez la d'eau de fleurs, ſucrez la bien, & ſeruez.

Prenez garde à mettre voſtre paſte en

œuure ſi-toſt qu'elle eſt faite, parce qu'elle ſe ſeche pluſtoſt que vous ne penſez, & eſtant ſeiche elle eſt hors de ſeruice, dautant qu'il faut que vos abaiſſes ſoient deliées comme toile d'araignée, c'eſt pourquoy pour bien faire choiſiſſez vn lieu frais.

38. *Tourte de blancs d'œufs.*

Apres qu'ils ſont bien batus, aſſaiſonnés de ſel & de ſucre, faites fondre du beurre frais auec du laict, meſlez le tout enſemble, puis mettez voſtre appareil dans voſtre abaiſſe de paſte fine, faites la cuire, eſtant cuite, ſeruez la chaude & ſucrée.

39. *Tourte de iaunes d'œufs.*

Delayez cinq iaunes d'œufs auec du beurre, ſucre, deux macarons, peu de ſel & laict, en formez voſtre tourte, & la faite cuire, eſtant cuite ſeruez la ſucrée auec eſcorce de citron fort deliée par deſſus.

40. *Tourte de maſſepin.*

Pour la faire remplie, glacée & large comme vne aſſiette, prenez vne demie liure d'amandes & vn quarteron de ſucre, battez vos amandes & y mettez du ſucre, eſtendez voſtre paſte, la dreſſez aſſez bas, & la faites cuire ſur vne aſſiette creuſe à petit feu, faites vne creſme de laict, dont vous trouuerez la façon cy-apres, empliſ-

ſez en cette paſte enuiron l'eſpaiſſeur d'vn demy doigt, la faites cuire, & paſſez la paiſle du feu par deſſus, mettez ceriſes ou fraiſes, framboiſes ou groiſelles, ou verjus, ou abricots confits par deſſus, peu plus de la moitié. Eſtant pleine, remettez-la au four, & faites vne glace auec la moitié d'vn blanc d'œuf, & ſix fois autant de ſucre, bien battus enſemble. Eſtant preſte à ſeruir, iettez-la par deſſus voſtre tourte, & luy donnez le feu vif & peu, puis ſeruez ſur l'aſſiette.

Pour faire la creſme dont eſt fait mention cy-deſſus, delayez fort peu de farine auec vne chopine de laict, faites la bien cuire, & fort claire: mettez-y en ſuite peu de beurre, quatre iaunes d'œufs, & deux blancs bien battus, tournez bien le tout ſur le feu, & y meſlez fort peu de ſel & de ſucre enuiron la moitié dautant que vous aurez de creſme. Pour la faire verte mettez-y des piſtaches battuës, ou de la rapelure d'eſcorce de citron confite.

Vous pouuez ſeruir voſtre tourte glacée ſans confitures, & au fruict comme à l'entre-mets.

Table de plusieurs sortes de racines, herbes, & autres choses propre à confire, pour garder dans le ménage de maison, ou de cabaret.

Maniere de confire toutes ces sortes, pour les rendre de garde.

1. Beurre fondu.

Quand il est à bon prix vous en pouuez acheter quantité, & le faire fondre pour vous en seruir au besoin. Pour ce faire, mettez-le dans vne poesle, le faites fondre à loisir, iusques à ce que la cresme aille au fonds, & qu'il deuienne clair au dessus : emportez-le, & estant froid gardez-le pour vous en seruir.

2. Artichaux.

Coupez leur le foing, & ce qui est trop dur tout autour, (cela s'appelle artichaux en culs) mettez-les tremper dans de l'eau fraische pour blanchir, les faites esgouter & les essuyer : apres quoy vous les mettrez dans vn pot auec sel, poivre, vinaigre, beurre fondu, clou, & quelque feüille de laurier : couurez-les bien, & les gardez iusques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites-les dessaller dans de l'eau tiede, faites-les cuire estant dessalées auec du beurre, ou quelque morceau de lard ou de graisse. Estant cuits seruez-les auec

vne ſauce blanche, ou garnie.

3. *Concombres.*

Prenez les fort petits, faites les blanchir dans de l'eau fraiſche,les picquez de clou, puis les mettez dans vn pot auec ſel, poivre, vinaigre, & feüilles de laurier; couurez-les ſi bien qu'il n'y entre point d'air, & les ſeruez en ſalade.

4. *Pourpier.*

Il ſe fait de meſme que le concombre; & vous les pouuez ſeruir enſemble.

5. *Laittuës.*

Choiſiſſez les plus pommées, en oſtez les grandes feüilles, faites-les blanchir dans de l'eau fraiſche, & eſgouter. Eſtant eſgoutées, picquez-les de clou, & les aſſaiſonnez de ſel,poivre, vinaigre,& feüilles de laurier,couurés les bien,& lors que vous les voudrez ſeruir faites-les deſſaler; puis apres cuire, & vous en ſeruez en garniture, ou en ſalade.

6. *Trufles.*

Faites-les boüillir auec de bon gros vin, ſel, poivre, & clou, puis les tirez & les emportez auec ſel, poivre, vinaigre, cloux, & quelques feüilles de laurier, & les couurez bien: Lors que vous voudrez vous en ſeruir, faites-les deſſal-

ler & cuire auec du vin, & les serués dans vne seruiette ployée.

7. *Bette-raues.*

Lauez-les bien nettes, & les faites cuire: estant bien cuites, pelez les, & les mettez dans vn pot auec sel, poivre, & vinaigre, pour vous en seruir quand vous voudrez.

8. *Asperges.*

Pour les garder, mettez-les dans vn pot auec du beurre fondu, vinaigre, sel, poivre, & cloux; couurez-les bien, & pour vous en seruir faites-les dessaler; estant dessallées, faites-les cuire dans de l'eau chaude: estant cuites, seruez-les auec vne sauce blanche, ou pour garnir potages, ou en salade, ou en pastisserie.

9. *Poits verts.*

Prenez-les sortant de la cosse, passez-les auec du beurre, & les assaisonnez comme si vous les vouliez manger à l'heure-mesme, mais ne les fricassez pas tant: mettez les en suite dans vn pot de-terre, les assaisonnez derechef, & les couurez bien: mettez-les dans vn lieu frais, & lors que vous voudrez vous en seruir, faites-les dessaller, & les passez par la poësle comme auparauant.

10. *Chicorée.*

Faites la blanchir liée, dans du ſable : lors que vous croirez qu'elle ſe puiſſe garder, nettoyez la bien & la mettez dans vn pot auec ſel, poiure, peu de vinaigre & romarin. Lors que vous en aurez affaire, faites la deſſaller pour ſeruir en ſallade, ou pour la faire cuire pour garnir, ou pour farcir.

11. *Champignons.*

Choiſiſſez les plus fermes & les plus rouges qui ſe trouuent, fricaſſez les entiers auec du beurre, comme pour manger preſentement. Eſtant fricaſſez & bien aſſaiſonnez, mettez les dans vn pot auec plus d'aſſaiſonnement, du beurre, & vn filet de vinaigre, iuſqu'à ce qu'ils trempent, couurez-les en ſorte qu'il n'y ait point d'air : pour vous en ſeruir faites les tremper dans pluſieurs eaux tiedes, puis apres les fricaſſez comme s'ils ſortoient de terre.

Autre façon.

Prenez les plus grands & les plus larges, les faites blanchir dans leur eau entre deux plats, & égouter. Apres cela marinez-les auec vinaigre, ſel poiure, & écorce de citron, ou d'orange. Eſtant marinez

quelque temps , sortez les., & les faites frire auec du beurre affiné & peu de farine. Estans frits, mettez-les dans vne autre marinade, si vous les voulez garder longtemps.

Vous les pouuez faire seruir à garnir ou en baignets, ou farcis.

12. *Choux.*

Prenez-les plus pommez & les incisez en quatre du costé de la queuë, puis les faites blanchir dans l'eau fraische & essuyer: mettez-les dans vn salloir ou dans vn pot auec du sel, poiure, vinaigre, & feüilles de laurier, ou vn peu de romarin. Vous les pouuez picquer de clou, & lors que vous voudrez vous en seruir, faites les dessaller dans de l'eau tiede, pour les mettre au potage, & non en salade. Estant cuits, seruez.

13. *Solles.*

Prenez-les bien fraisches, & les faites nettoyer: Si elles sont grosses, vous les cizelez par dessus, & les farinez aprés les auoir essuyées. Aprés quoy faites-les frire à moitié auec du beurre ou de l'huile, & les mettez proprement dans vn pot, auec sel, poiure, clou battu, escorce d'orange ou de citron, & vinaigre: couurez

les bien, & pour vous en seruir, sortez les du pot, & les faites tremper dans de l'eau. Estant dessallées, faites les frire auec du beurre, ou de l'huile pour ceux qui l'ayment: N'oubliez pas de les bien fariner; & seruez les auec oranges ou citrons, ou si vous voulez, aprés les auoir passez par la poesle, ouurez l'arreste, & les mettez en ragoust, pour quoy-faire mettez dedans des carpes, anchois, champignons, trufles, & tout ce que vous pourrez auoir; puis les faites mittonner, & seruez auec sauce liée, & auec vn ius de citron ou d'orange.

14. *Huistres.*

Sortez-les de la coquille & les faites blanchir, ou comme elles sont sortant du panier, mettez-les dans vn pot, & les assaisonnez de sel, poiure, clou battu, & quelque feüille de laurier, couurez-les bien; ou si vous voulez vous les pouuez enfoncer dans vn baril. Lors que vous voudrez vous en seruir faites les dessaller dedans l'eau tiede. Estans dessallées, vous en pouuez garnir, ou faire des baignets, ou fricasser.

Crestes sallées.

Il leur faut bien oster le sang, & les met-

tre dans vn pot auec sel fondu, poiure, clou, vn filet de vinaigre, & quelque feüille de laurier: couurez les bien, & les mettez en vn lieu qui ne soit ny froid ny chaud. Lors que vous voudrez vous en seruir, prenez en ce qu'il vous en faut, les mettez dessaller dans de l'eau tiede, & les changez fort souuent. Estant bien dessallées faites boüillir de l'eau & les échaudez: estãt bien nettes faites les cuire auec du boüillon ou de l'eau, estant presque cuites mettez y vn bouquet, du beurre ou du lard, & vne tranche de citron: Estant bien cuittes, seruez vous en pour garnir tout ce que vous voudrez.

Autre Table de choses à saller & garder, particulierement pour vn Pastissier.

Methode.

1. *Cardes tartichaux.*

Choisissez les pieds les plus blancs, coupez-les de longueur de demy pied, leur ostez bien les filets, les mettez tremper dans de l'eau fraische, & les changez deux ou trois fois: faites les blanchir & esgoutter, essuyez-les, les mettez dans vn pot & les sallez: estant sallez faites fondre & affiner vne liure de beurre, & la iettez pardessus, pour les serrer, & vous en seruir au besoin.

2. *Palets de bœuf.*

Sallez-les sortant de la teste, & les serrez iusqu'à ce que vous en ayez affaire: alors faites-les dessaller, estant dessàllez faites les cuire, & ostez la peau de dessus & les barbillons, puis les decoupez par morceaux ou par tranches, les mettez en ragoust, ou en garnissez tout ce que voús aurez besoin, mesme de la pastisserie, à quoy ils vous peuuent beaucoup seruir.

3. *Langues de mouton.*

Estans tirées de la teste sallez-les, lors que vous en aurez affaire; estant dessal-

lées faites les cuire. Estant cuites, habillez les proprement, les fendez & les mettez sur le gril auec mie de pain & sel. Estãt rosties, faites vne sauce auec verjus, vn filet de vinaigre; persil haché, chapeleure de pain, peu de boüillon du pot, & les faites mittonner, puis seruez.

4. *Poulets marinetz.*

Estant habillez, fendez-les par la moitié, & les essuyez bien: farinez-les, & les faites frire à moitié, puis les mettez dans vn pot auec sel, poiure, vinaigre, & fines herbes: couurez-les iusqu'à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les dessaller auec de l'eau fraische ou tiede, qui sera bien la meilleure. Estans dessallez, essuyez-les & farinez, puis les faites frires. Estans frits seruez; & si vous voulez qu'ils paroissent, faites-y vne liaison auec des œufs & farine, les faites frire, & les mettez en sauce auec vn ius d'orange.

Roignons de belier.

Ostez leur la premiere robbe, & les decoupez pardessus pour leur faire prendre sel, les mettez dans vn pot, & en lieu frais. Pour vous en seruir, faites les dessaller &

cuire, puis vous en ſeruez à tout ce que vous voudrez.

6. *Pigeonneaux.*

Aprés les auoir bien applatis, eſſuyez-les, les farinez & faites frire, puis les mettez dans vn pot auec vinaigre, poiure, clou, & fines herbes. Lors que vous voudrez vous en ſeruir, faites-les deſſaller, & les mettez en ragouſt ou en potage, ou en paſte, ou pour les ſeruir marinez.

7. *Beurre ſallé.*

Lauez le bien en eau fraiſche & l'eſgouttez, puis le mettez dans vne terrine, & le peſtriſſez auec ſel blanc, clou de giroſle, quelques feüilles de laurier, & anis pilé, ſi vous voulez. Aprés quoy mettez le dans vn pot & le couurez bien auec papier ou parchemin, apres auoir oſté l'eau qui en ſort mettez-le à la caue, & vous en ſeruez.

Methode instructiue pour faire en Caresme les boüillons de Poisson, de purée aux herbes, & d'amandes.

Boüillon de poisson.

Faites vostre boüillon moitié eau, moitié purée; prenez des ossemens de carpes, ou d'autre poisson, auec vn oygnon piqué de clou, vn bouquet, & du sel: faites bien cuire le tout ensemble auec mie de pain & du beurre, puis les passez & vous en seruez pour tel boüillon que vous voudrez, excepté les herbes, la purée, & beaucoup de potages qui sont sans poisson.

Vous pouuez vous en seruir au potage d'escreuices, le faisant boüillir vn boüillon auec les coquilles de vos escreuices pilées & passées par vn linge: par le moyen dequoy vostre boüillon deuiendra rouge, aprés quoy vous passerez le tout, l'assaisonnerez, le dresserez, & ferez mitonner.

Purée.

Pour faire purée claire, & qui soit

bonne, faites tremper vos poids du iour au lendemain aprés les auoir bien ésplu-chez, puis les mettez cuire auec de l'eau de riuiere ou de fontaine, estant tiede. Estans presque cuits tirez vostre purée & vous en seruez à tout ce que vous voudrez.

Boüillon aux herbes.

Vous le trouuerez dans les potages des iours maigres, & comme il est commun, il n'est pas besoin de le repeter.

Boüillon d'amandes.

Pilez bien vos amandes dans de l'eau bien chaude, & les pilez dans vn mortier; à mesure que vous les pilerez arrosez les d'eau fraische. Estant bien pilées mettez les auec du boüillon de poisson & mie de pain, puis faites bouïllir le tout auec sel, beurre, vn oygnon picqué, & vne escorce de citron, dont la peau de dessus soit ostée. Estant cuit passez-le par vne estamine, & le mettez dans vn pot iusqu'à ce que vous en ayez affaire.

Pour faire vostre boüillon d'amandes au laict, pelez bien vos amandes, battez les, & en les battant de fois à autre arrosez les auec du laict. Estant bien piliées,

mettez les auec du laict bien frais, de la mie de pain, du ſel, peu de clou & de canelle; faites boüillir le tout vn boüillon, & le paſſez aprés par l'eſtamine : quand vous ſerez preſt à ſeruir mettez-le boüillir auec du ſucre, & ſeruez.

Tous les potages de Careſme ſe font & aſſaiſonnent comme ceux des iours maigres, horſmis que vous n'y mettez point d'œufs : mais aux vns vous y meſlez de la purée, aux autres que vous voulez ſeruir blancs ou marbrez, vous mettez du boüillon d'amandes; faites les mittonner comme les autres, & les garniſſez de meſme. En ſuite de la Table il ſera dit auſquels il faut mettre boüillon d'amandes, & auſquels de la purée.

Tables des potages de Careſme.

Discours des potages de Caresme.

1. *Potage d'escreuices.*

Seruez-le auec de la purée.

2. *Potage de hachis de carpes.*

Auec purée & amandes.

3. *Potage aux herbes.*

Auec fort peu de purée.

4. *Potage de tanches farcies aux nauets.*

Auec fleur fritte, & peu de purée.

5. *Potage à la Reyne.*

Auec du boüillon de carpes, ou d'autre poisson, meslé de purée & d'amandes.

6. *Potage à la Princesse.*

Il se fait de purée, que vous faites cuire auec des ossemens de carpes.

7. Potage de tortuës.

Auec peu de purée.

8. Potage de champignons.

Auec purée.

9. Potage de ſolles.

Auec purée.

10. Potage d'eſperlans.

Bon boüillon meſlé d'amandes.

11. Potage d'eſperges.

Purée & herbes.

12. Pottage d'attereaux.

Tirez-le du meilleur boüillon.

13. Potage de laittuës.

Auec purée.

14. Potage de choux au laict.

Peu de purée & force beurre.

Potage de choux au pain frit.

Peu de purée.

15. Potage de choux à la purée.

Mettez dans voſtre purée vn oygnon picqué de cloux, poiure & ſel, eſtant cuite ſeruez-là bien garnie de vos choux, & quelque morceau de pain frit, que vous aurez fait cuire auec.

16. Potage de citroüille.

Faites bien cuire voſtre citroüille, en ſorte qu'elle ſoit plus liée qu'à l'ordinaire, puis fricaſſez vne ciboulle auec du

beurre, & la mettez dedans auec du ſel, puis ſeruez poiurée.

17. *Potage de citroüille au laict.*

Eſtant bien cuite paſſez la par vne paſſoire, & n'y laiſſez tant de boüillon à cauſe du laict qu'il y faut mettre. Eſtant bien aſſaiſonnée auec laict & peu de beurre, faites mittonner voſtre pain, & ſeruez poiurée ſi vous voulez.

18. *Potage de nauets au boüillon blanc.*

Ratiſſez vos nauets & les mettez dans vn pot auec de l'eau : eſtans bien cuits aſſaiſonnez les de ſel & d'vn bouquet. Lors que vous voudrez dreſſer, oſtez-les de deſſus le feu, y mettez du beurre bien frais, & le remuez hors du feu ſans plus l'y remettre : puis ſeruez auec peu de boüillon d'amandes par deſſus.

19. *Potage de nauets frits.*

Ratiſſez les & les coupez en deux, ou autrement, faites-les blanchir, & les farinez. Eſtant eſſuyez faites les frire, & les mettez cuire auec de l'eau, peu de poiure, & vn oygnon picqué de cloux : lors que vous voudrez dreſſer ſi voſtre bouïllon n'eſt lié, vous y pouuez mettre peu de farine frite auec vn filet de vinaigre, puis ſeruez.

20. *Potage de purée.*

Prenez la plus claire & la mettez dans vn pot, puis passez de l'oiseille, du cerfeüil, & peu de persil, auec du beurre, mettez le tout dans vn pot, faites le bien cuire, & l'assaisonnez bien, faites mittonner vostre potage, & le seruez de racines de persil cuites auec.

21. *Potage sans beurre.*

Il se fait à force d'herbes bien assaisonnées, & cuites auec vne crouste de pain, faites mittonner, & seruez.

22. *Potage de profitrolles.*

Tirez le de plusieurs boüillons, puis ouurez des pains au nombre de six, que vous aurez fait faire exprés: faites vn trou par dessus, & en ostez la mie, passez les auec du beurre, & les emplissez de laittances de carpes, champignons, asperges rompuës, & remarquez qu'il faut qu'ils soient cuits auant que de les emplir. Estãt pleins mettez les mittonner tout à loisir sur vostre potage, que vous garnirez de laittances, champignons, asperges rompuës, & seruez.

23. *Potage à l'oygnon.*

Il se fait de mesme sorte que hors le Caresme. Voyez aux potages maigres.

24. *Potage de moules.*

Il se fait aussi de mesme sorte ; hors le Caresme vous pouuez y mettre des œufs, & y pouuez mettre boüillon d'amandes, ou de quelque ragoust. Seruez-le garny de moules.

25. *Potage de grenoüilles.*

Rompez les os, & les noüez, puis les faites blanchir & esgoutter : mettez les dans vn plat iusqu'à ce que vous ayez fait vn boüillon de purée : passez y peu de persil haché auec du beurre; ayant boüilly mettez les dans vostre boüillon, & aussi-tost les tirez ; delayez peu de saffran, & le mettez dans vostre pot ; faites mittonner vostre pain, le garnissez de vos grenoüilles, & seruez.

26. *Potage de grenosts.*

Il se fait de mesme façon, qu'aux iours maigres de charnage, vous l'y trouuerez.

27. *Potage de saumon à la sauce douce.*

Coupez-le par tranches, & le mettez mariner, passez vos tranches par la poesle auec du beurre, picquez les de cloux & les mettez entre deux plats auec du beurre, vn bouquet, sucre, vin, peu de sel, & poiure bien battu, faites les mittonner, puis

puis seicher vostre pain, & aussi mitonner auec quelqu'autre boüillon, garnissez-le en suitte de vos trãches de saumon, la sauce par dessus, & garny si vous voúlez de figues, ou prunes de brugnolles.

28. *Potage de son.*

Il se fait de mesme sorte qu'aux iours maigres, horsmis que vous n'y mettez point d'œufs.

29. *Potage de grenoüilles aux amandes.*

Vous le trouuerez aussi aux potages des iours maigres, faite-le de mesme, mais n'y mettez point d'œufs.

30. *Potage d'oubleon.*

Faites vn boüillon de purée & le mettez boüillir, passez peu de bonnes herbes bien achées par la poësle, & les mettez dans vostre pot: faites y cuire vostre oubelon, aprés qu'il sera blanchy, peu deuant que de seruir: tirez-le, & le mettez auec du beurre, sel, muscade, viñaigre, & fort peu de boüillon. Estant bien assaisonné, faites mitonner vostre pain, le garnissez de vostre oubelon, emplissez vostre plat, & seruez.

31. *Potage de panets.*

De mesme qu'aux iours maigres, horsmis que vous le faites auec de la purée,

& n'y mettez point d'œufs.

32. *Potage de poireaux au laict.*

Coupez vos poireaux fort menus, faites-les blanchir, les essuyez, & les faites cuire auec de la purée claire. Estants cuits, mettez-y du laict, poivre, sel & clou: faites mittonner vostre pain, & le garnissez de vos poireaux, puis seruez.

33. *Potage d'asperges rompuës.*

Rompez vos asperges, ou les coupez, & les fricassées auec bon beurre, sel, poivre, persil & siboules hachées: faites bien mittonner le tout ensemble, puis faites vn boüillon de purée ou de potage aux herbes, que vous passerez: faites aussi mittonner vostre pain, & le garnissez de vos asperges, puis seruez.

Vous y pouuez mettre ius de champignons, & champignons en ragoust.

34. *Potage de choux fleurs.*

Habillez-les & les faites blanchir dans l'eau fraische, puis les mettez dans vn pot auec de bon boüillon ou de la purée, bien assaisonné de beurre, sel, & vn oignon picqué de clou: estans cuits, en sorte, qu'ils ne soient pas rompus, faites mittonner vostre pain, garnissez-le de vos choux, & seruez.

Vous y pouuez mettre du laict & du poivre.

35. *Potage de fidelles.*

Faites les cuire auec de l'eau ou du laict. Estant cuites & bien assaisonnées, tirez-en vne partie pour fricasser, & du reste faites-en vn potage auec beurre, sel, poivre, oignon picqué, puis dressez & seruez.

36. *Potage de riz.*

Il se fait de mesme que celuy de fidelles, faites-le cuire iusqu'à ce qu'il soit bien creué, puis seruez.

37. *Potage de taillardins.*

Il se fait de mesme, hormis qu'estans cuits vous y pouuez mettre fort peu de saffran, & du beurre bien frais. Vous y pouuez mettre aussi du laict pour les faire liquides, & le tout estant bien assaisonné, seruez.

38. *Potage de macreuse en ragoust.*

Vous le trouuerez aux potages maigres, le ferez de mesme façon, mais vous n'y mettrez point d'œufs.

39. *Potage de macreuse en nauets.*

Estant habillée lardez-la d'anguille, & luy donnez vn tour de broche, ou la passez par la poesle auec du beurre, puis la

mettez dans vn pot auec de l'eau, de la purée,& vn bouquet. Estant presque cuite, passez des nauets par la poesle, mettez auec vostre macreuse, & l'assaisonnez bien.

Pour lier vostre potage, passez vn peu de farine par la poesle iusqu'à ce qu'elle soit rousse, & la delayez auec vn filet de vinaigre: mettez-la dans vostre pot, & ayant boüilly vn boüillon, faites mittonner vostre pain auec vostre garniture, & seruez.

40. *Potage de poireaux à la purée.*

Estans blanchis dans l'eau fraische, mettez-les auec vostre purée, capres, & les assaisonnez bien. Estans cuits, faites mittonner vostre pain, le garnissez de vos poireaux, & seruez.

41. *Potage de limandes.*

Faites mittonner vostre pain auec de vos meilleurs boüillons, & le garnissez de vos limandes que vous aurez faites dans la poesle, & mises en ragoust; ensemble des champignons, capres & asperges rompuës, puis seruez.

42. *Potage de rougets.*

Habillez-les & les mettez dans vn poeslon auec bouquet, peu de vin blanc, &

bien assaisonnez : faites mittonner vostre pain d'autre boüillon, & le garnissez de vos rougets auec leur sauce, puis seruez.

43. *Potage de lentilles.*

Estans bien cuites & assaisonnées de beurre, sel & vn bouquet, dressez & seruez.

Vous les pouuez mettre sur le potage auec de l'huile, estans salées.

Table des entrées qui se font en Caresme, & où il n'entre point d'œufs.

Lotte à l'estuuée,
Carpe au demy cour-boüillon,
Huistres,
Huistres en ragoust,
Huistres à l'escaille sur le gril,
Vilain en ragoust,
Vilain au court-boüillon, & rosty,
La soif,
Barbeaux,
Barbues,
Limandes en castrolles;
Limandes frittes,
Limandes rosties,
Plies en ragoust,
Plies frittes,
Macreuse,
Macreuse au court-boüillon,
Macreuse rostie,
Aloze rostie,
Aloze au court-boüillon rostie;
Lamproye,
Lamproye sur le gril,
Lamproye à la sauce douce,
Lamproye à l'estuuée,
Anguille en ceruelast,
Anguille en façon d'estuuée,
Anguille au demy court-boüillon;
Anguille de mer à l'estuuée,

Anguille de mer fritte à l'estuuée,
Aumare au court-boüillon,
Aumare en fricassée à la sauce blanche,
Langouste au court-boüillon,
Langouste à la sauce blanche,
Brochet farcy,
Brochet farcy & rosty à la broche,
Maquereaux frais rostis,
Harancs frais rosty,
Harancs frais à la sausse rousse,
Sardines de Royant,
Rouget,
Grenost,
Moruë fraische rostie,
Moruë fraische au demy court-boüillon,
Moruë de Terre neufue,
Soupresse de poisson,
Iambon de poisson,
Moulles,
Raye fritte,
Raye au court-boüillon,
Raye fritte en ragoust,
Esperlans,
Tripes de moruë,
Seiches,
Merluche fritte,
Merluche à l'huile;
Merluche fricassée,

Saumon à la sauce rousse,
Saumon à l'huyle, oignon & vinaigre, ou salade, si vous voulez,
Maquereaux salez,
Harancs à l'estuuée,
Harancs forets,
Harancs salez,
Pois. *Purée,*
Bette-raues,
Nauets,
Carottes,
Panets,
Taubinanbours,
Sersifis,
Cheruis,
Cardes de poirée,
Lentilles,
Espinards,
Pommes fricassées,
Pomme au sucre,
Prunneaux,

ADVIS.

Cette Table ne sembloit pas beaucoup necessaire, non plus que les suiuantes, dautant que ce qui y est cotté, s'accommode de mesme qu'en autre temps, excepté toutefois qu'il ne s'y met point

d'œufs, ny pour lier, ny pour autre chose; mais au lieu d'œufs pour lier, vous pouuez prendre chair de carpe ou d'anguille, auec beurre, qui lie beaucoup mieux que non pas les œufs: c'est pourquoy i'en ay obmis le Discours, à la reserue des cinq dernieres articles, dont n'ayant point encore fait mention, i'ay trouué à propos de les incerer icy.

Lentilles.

Estans bien cuites, passez-les par la poesle auec beurre frais, sel, poiure, peu de fines herbes & siboules, estans bien fricassez, seruez-les.

Elles se peuuent seruir en purée, à la façon de celle de pois: Si vous auez de la peine à les passer, battez-les dans vn mortier.

Elles peuuent aussi estre seruies auec huile d'oliue passées dans la poesle.

Espinards.

Prenez les plus blonds, & ne vous seruez des plus verds qu'à faute d'autres: nettoyez-les bien, & les lauez plusieurs fois: les faites égoutter & ietter leur eau entre deux plats: assaisonnez-les auec la moitié autant de beurre que d'espinars, sel, poivre, vne siboule, ou vn oignon pic-

qué de cloux, paſſez le tout par la poeſle, & le faites mittonner dans vn plat couuert. Eſtant preſt à ſeruir, vous y pouuez mettre muſcade & creſme, ſinon ſeruez-les comme ils ſont.

Pluſieurs les font boüillir auec de l'eau, mais ils ne ſont pas ſi bons, quoy qu'en ſuite vous les accommodiez de meſme.

Pommes fricaſſées.

Pelez vos pommes & les coupez par ruelles iuſqu'au cœur: faites rouſſir du beurre, & les fricaſſez auec peu de ſel & poiure. Si vous auez de la creſme vous y en pouuez mettre, & les ſeruir aprés qu'elles auront boüilly vn boüillon.

Pommes au ſucre.

Prenez des pommes, fendez les en deux, oſtez-en le cœur, & les piquez par deſſus auec la pointe du couſteau, empliſſez-en voſtre plat à moitié, auec vn peu d'eau, canelle, beurre, & quantité de ſucre: faites-les cuire à loiſir auec vn couuercle de four ou vne tourtiere. Eſtans cuites, ſeruez-les ſucrées.

Pruneaux.

Prenez les de Tours ou communs, les lauez & nettoyez bien: eſtans bien nets, faites-les cuire à loiſir dans vn pot: lors

qu'ils feront à moitié cuits, mettez-y du ſucre; & le boüillon eſtant preſt de faire ſirop, ſeruez.

Si vous n'y voulez mettre du ſucre en cuiſant, le ſirop eſtant bien lié, parſemez-les de ſucre, & ſeruez.

ADVIS.

Il y a beaucoup de perſonnes qui ne veulent manger que de l'huile, il les faut ſeruir à leur mode. Or pour empeſcher que l'huile ne ſente, faites-la boüillir auec vne crouſte de pain bruſlée: aprés quoy vous pouuez librement vous en ſeruir comme de beurre.

Tables du ſecond de Careſme.

Turboſt,
Barbuës,
Barbuës en caſtrolle,
Viues,
Solles,
Solles en ragouſt,
Saumon,
Saumon à la ſauce douce;

Grenoſt ,
Marſoüin ,
Becare ,
Loux ,
Truitte ſaumonnée ;
Raye , ;
Eſperlans ,
Maquereaux ,
Sardine
Rouget ,
Brochet ,
Brochet à la ſauce ,
Brochet farcy,
Carpe ,
Carpe farcie de laittances ,
Lotte ,
Lotte en ragou,
Perches ,
Tanches ,
Allozes ,
Moluë fraiſche ;
Breſme roſtie ,
Plies ,
Macreuſe .
Carpe au demy court-boüillon ,
Tanches frites en ragouſt ,
Barbeaux en ragouſt ,
Vilain en ragouſt ,

Dorasde au court-boüillon,
Dorasde rostie,
Harancs frais.

ADVIS.

Toutes les viandes du second Caresme se seruent de mesme sorte, & auec le mesme assaisonnement qu'aux iours maigres du reste de l'année.

Pour la Patisserie de Caresme, vous la trouuerez au iours maigres, & l'accommoderez de mesme façon & auec mesme assaisonnement, horsmis que vous n'y mettez point de iaunes d'œufs. Vous dorerez vostre pastisserie auec œufs de brochet pilez, ou auec du beurre fondu; car le saffran n'y vaut rien.

Table des entre-mets de Caresmes.

Champignons,
Cardons,
Cardes,
Cheruis,

Trufles en ragoust,
Blanc manger,
Artichaux frits,
Champignons frits,
Tortuës,
Paste filée,
Asperges,
Tourte de franchipanne,
Seruelast d'anguille,
Iambon de poisson,
Laittances frittes,
Laittances en ragoust,
Foye de lotte,
Gelée de toutes sortes de poissons,
Celeris,
Ramequins de toutes sortes,
Champignons à l'oliuier,
Morilles,
Pruneaux,
Brugnolle,
Sersifis,
Cheruis,
Petite tourte de cresme müsquée,
Tourte d'espinars,
Rissolles,
Lottes frittes,
Asperges en poids verds,
Foye de lotte fritte,

Escreuiſſes fricaſſées,
Escreuiſſes en ragouſt,
Baignets de grenoüilles,
Grenoüilles en ragouſt,
Nulle de laittances,

Vous trouuerez au iours maigres la façon d'accommoder tout le Second du Careſme, à la reſerue des articles ſuiuans que i'ay adiouſtez.

Riſſolles.

Prenez quelque reſte d'achis de carpe, de champignons & de laittances, achez-le tout enſemble, bien nourry de beurre & de creſme ſi vous en auez, aſſaiſonnez-le d'vn bouquet, & le faites boüillir vn boüillon pour le mieux lier, & vous en ſeruir à faire vos riſſolles, pour leſquelles bien accommoder, prenez paſte feüilletée, eſtendez la, & y mettez de voſtre appareil à proportion de la groſſeur que vous leur voulez donner, moüillez-les autour, les couurez & dorez auec du beurre, faute d'œufs de brochet, le ſaffran n'y vaut rien. Eſtans dorez, mettez-les au four, & eſtans cuites, ſeruez.

Les petites riſſolles ſe font de paſte

fine, & y en doit moins auoir qu'à vn petit pasté : vos abbaisses estant faites, empliſſez-les à proportion: moüillez-les autour, & les fermez, puis les iettez dans du beurre affiné bien chaud, iuſqu'à ce qu'elles ſoient cuites & iaunes. Tirez-les auſſi-toſt, & puis les ſeruez.

Si vous ſucrez le dedans, il faut auſſi ſucrer le deſſus en ſeruant.

Baignets de grenoüilles.

Choiſiſſez les plus belles & les plus groſſes, mettez-les en ceriſes: c'eſt à dire, ratiſſez les cuiſſes de vos grenoüilles en ſorte que l'os ſoit net par vn bout, les faites fort peu blanchir : & les eſſuyez : faites vne paſte auec farine, ſel, laict, fromage blanc, & de tout fort peu, battez le tout dans vn mortier, & le rendez liquide, iuſqu'à ce qu'il ſoit comme vne paſte de baignets: prenez vos grenoüilles par la queuë, les trempez dans voſtre appareil, & les iettez dans du beurre bien chaud : faites-les frire comme des baignets, & ſeruez garny de perſil frit.

Memoire de ce qui ſe peut ſeruir au Vendredy Sainct.

POtage de ſanté, que vous ferez d'oiſeille, laittuës, poirée, pourpier, & vn bouquet: faites cuire le tout auec ſel, beurre, & vne entameure de pain, faites mittonner & ſeruez.

Potage de purée fort claire, que vous ferez y mettant peu d'herbes, des capres, vn bouquet, vn oygnon picqué de cloux. Eſtant bien cuit, ſeruez garny de pain frit.

Potage de laict d'amandes; pour lequel faire vous trouuerez la maniere aux Potages de Careſme.

Potage de nauets.

Potage de panets.

Potage d'aſperges.

Potage de citroüilles.

Potage de profitrolles. Pour le faire prenez cinq ou ſix petits pains, ouurez les par deſſus & en oſté la mie, puis les faites ſeicher prés du feu, ou rouſſir dans la poeſle auec du beurre frais: faites-les

mittonner dans vn boüillon fait exprés ; champignons , purée , oignon picqué , le tout bien assaisonné & passé auparauant par la poesle. Seruez-vous de ce boüillon pour faire vostre potage, & garnissez vostre plat de vostre pain sec : puis l'emplissez de petits ragousts , comme trufles , artichaux , asperges , & champignons frits , garnissez le tour du plat de citron & de grenade, arrosez si vous voulez vostre potage de ius de champignons, puis seruez.

Potage de Brocolis: Ce sont des reiettons de choux verts; faites-les cuire auec de l'eau , du sel , purée , beurre , oygnon picqué , & peu de poivre : faites mittonner vostre crouste , la garnissez de vos brocolis, & en emplissez vostre plat, puis seruez.

Le mesme potage se peut faire de laict, & garnir de mesme sorte.

Le potage d'oubelon se fait de mesme que le potage de brocolis , & se garnit de mesme.

Le potage à la Reyne se fait de mesme sorte que celuy de Caresme, horsmis que vous faites vn hachis de champignons pour garnir vostre pain. Estant emply , &

plusieurs fois passé par la poesle, garnissez par dessus de pistaches, grenades, & citrons coupez.

Vous trouuerez à la Table du Caresme & aux iours maigres la façon de faire vn potage de ius d'herbes sans beurre, vous pouuez vous en seruir si vous voulez.

Potage à la Princesse garny de fleurons, ce sont des petits pastons feüilletez.

Potage de laict,

Potage d'oygnon roux.

Potage de purée, garny de laittuës & asperges rompuës,

Potage de fideles ou tailladins, garny de paste frite,

Potage de choux-fleurs,

Potage de riz garny de pain seiché,

Potage de poids verts. Pour le seruir, faites les fort peu cuire, puis les battez dans vn mortier, & les passez & assaisonnez comme les autres, puis seruez.

Entrée pour le Vendredy Sainct.

BEtte-raues en dez au beurre roux, auec ſel,

Bettes-raues au beurre blanc,

Bette-raues paſſées,

Carottes rouges frites, auec vne ſauce rouſſe par deſſus.

Carottes rouges pilées & paſſées par la poeſle auec vn oygnon, mie de pain, amandes, champignons & beurre frais, le tout bien lié & aſſaiſonné,

Carottes rouges fricaſſées au beurre roux auec oygnon,

Carottes rouges en ruëlles à la ſauce blanche, auec beurre, ſel, muſcade, ſiboules, & peu de vinaigre,

Carottes blanches fricaſſées,

Carottes en paſte frite,

Carottes hachées en ragouſt, auec champignons,

Tourte de piſtaches,

Tourte d'herbes,

Tourte de beurre,

Tourte d'amandes,
Panets à la ſauce blanche, auec beurre,
Panets frits,
Serſifis à la ſauce blanche, auec beurre,
Serſifis frits en paſte,
Eſpinars,
Pommes au beurre,
Pommes fricaſſées,
Boulie de farine,
Boulie de ris & d'amandes paſſées,
Pruneaux,
Aſperges rompuës fricaſſées,
Riſſolles d'achis de champignons, carottes & piſtaches, bien nourries de beurre, ſeruies chaudes, ſucrées, & auec fleur d'orange,
Cheruis frits en paſte,
Cheruis à la ſauce blãche, auec beurre,
Cardes de poirée,
Cardone,
Citroüille fricaſſée,
Taubinambours,
Artichaux entiers,
Fideles,
Riz au laict bien ſucré,
Pluſieurs le font percer ou creuer à l'eau quand il eſt bien net, & puis y mettez le laict.

D'autres le font cuire auec vn pot double.

Pour moy qui l'ay éprouué de toutes façons, ie trouue pour le plus expedient, qu'estant bien laué & bien net vous le fassiez seicher deuant le feu, estant bien sec vous le fassiez mittonner auec du laict bien frais, & prenez garde de le noyer : le ferez cuire à petit feu, & le remuërez souuent de peur qu'il ne brusle, & à mesure y mettez du laict.

Champignons en ragoust,

Champignons à la cresme,

Mousserons en ragoust, garnis de pistaches.

Trufles conpées en ragoust, & garnies de grenades

Asperges à la sauce blanche,

Trufles au court boüillon,

Salade de citron,

Salade cuite, soit chicorée ou laittuës,

Morilles en ragoust,

Morilles farcies,

Morilles à la cresme,

Cresme de pistaches,

Tourte de cresme d'amandes,

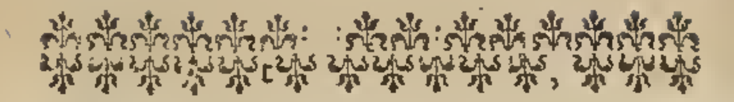
Gasteaux d'amandes,

Gasteaux feüilletez,

Artichaux frits.

Ie n'ay point inseré icy de Discours pour les façons de ces seruices, d'autant qu'il sont aisez à trouuer dans les Discours des iours maigres & du Caresme, ayant recours à la Table Alphabetique, adjoustée en cette impression, pour plus commodement & à toute occasion trouuer ce dont vous aurez besoin : Et le memoire precedent n'est que pour vous donner aduis de ce qui se peut seruir à ce iour, auquel d'ordinaire on sert fort peu de poisson, principalement sur les Tables des Grands.

FIN.



INSTRVCTION METHODIQVE.

POVR FAIRE DIVERSES sortes de Confitures seiches & liquides, auec quelques autres petites curiositez & delicatesse de bouche.

Abricots liquides.

FAites boüillir de l'eau & y meslez de la grauelée, à proportion d'vne poignée ou enuiron pour vn cent d'abricots: Lesquels vous mettez dans cette eau boüillante, & les remuez auec vne cuilliere, iusqu'à ce que vous vous apperceuiez qu'ils se pellent sur le pouce : apres quoy tirez-les, mettez-les dans de l'eau fraische, & les pelez bien nets. Faites derechef boüillir de l'eau, mettez-y vos abricots, & les y laissez quatre ou cinq boüillons. Faites-les rauerdir dans l'eau & picquer sur la queuë, prenez du sucre

à proportion, trempez dedans vos abricots, & les faites cuire autant qu'il est necessaire.

Autre façon d'abricots meurs, liquides.

Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, pelez-les le mieux & le plus proprement que vous pourrez, faites boüillir de l'eau, iettez-y vos abricots, & leur donnez vn petit boüillon : Ostez les ensuitte, & les mettez dans de l'eau fraische, faites cuire vostre sucre en façon de conserue, passez dedans vos abricots, les faites boüillir vn boüillon ou deux: Mettez-les en l'estuue, & les y laissez iusqu'au lendemain matin, entretenant tousiours vn petit feu dessous.

Abricots secs.

Mettez-les égouter, & les tournez en oreilles ou en rond; puis les parsemez de sucre en poudre, & les mettez seicher à l'estuue.

Autre façon d'abricots secs.

Prenez les plus fermes, & les mettez esgoutter; puis faites cuire du sucre en conserue, mettez vos abricots dedans cette cuisson vn peu plus forte, faites les boüillir dessus le feu, & les tirez : apres quoy vous les glacerez & les mettrez sur de la

paille, s'ils ne sont pas bien secs, parsemez-les de sucre en poudre, & les faites seicher deuant le feu.

Conserue de roses.

Prenez des roses de Prouins, les plus rouges qui se pourront rencontrer, faites les seicher le plus que vous pourrez dans vne vaisselle d'argent à petit feu, & les remuez souuent à la main: estant bien seiches battez-les dans vn mortier, & apres les passez dans vn tamy bien delié, puis les destrempez auec vn ius de citron, au dessus duquel vous mettrez vne demie once de roses battuës en poudre: & à faute de ius de citron prenez du verjus. Prenez du sucre, & le faites cuire iusqu'à la plume, estant cuit ostez-le de dessus le feu, & le faites blanchir auec l'espature, puis mettez vos roses dedans, tant que vostre conserue ait pris couleur, que si par hazard vostre sucre estoit trop cuit, meslez-y vn ius ou demy ius de citron, à proportion de ce que vous ingerez necessaire: Laissez ensuitte vn peu refroidir vostre conserue & la tirez.

Conserue de citron.

Prenez vn citron & le rapez, mettez-en la rapure dans de l'eau, & apres quelque

temps l'en oſtez, & la faites ſeicher mediocrement deuant le feu. Prenez du ſucre, & le faites cuire: la premiere plume qu'il fera oſtez-le de deſſus le feu, & mettez voſtre rapure de citron dedans, & le faites blanchir auec l'eſpature, & y mettez vn peu de ius de citron, lequel y eſt neceſſaire, puis dreſſez voſtre conſerue.

Conſerue de grenade.

Prenez vne grenade, & la prreſſez pour en tirer le ius: puis le mettez deſſus vne aſſiette d'argent, & le faites deſſeicher à petit feu ou ſur vn peu de cendre chaude, faites cuire voſtre ſucre à la plume, & plus fort que les autres. Eſtant bien cuit oſtez-le de deſſus le feu, & les faites blanchir. Mettez-y apres voſtre ius, & tirez voſtre conſerue.

Conſerue de piſtaches.

Prenez des piſtaches & les pilez: faites cuire du ſucre à la plume, & apres blanchir; ce qu'eſtant fait mettez vos piſtaches dedans, & les y remuez: apres quoy tirez voſtre conſerue ſur du papier.

Conſerue de fruicts.

Prenez de l'eſcorce de citron, des piſtaches, des abricots, & des ceriſes coupez-les par petits morceaux: parſemez-les de

ſucre en poudre, & les faites deſſeicher aupres & à petit feu, prenez du ſucre & le faites cuire à la plume vn peu fort; puis ſans l'oſter de deſſus le feu, vous mettrez vos fruits dedans, & lors que vous apperceurez la meſme plume, oſtez-le & le faites blanchir, aprés quoy quand vous verrez s'y former la petite glace, vous tirerez voſtre conſerue auec cuilliere.

Tranche de iambon.

Prenez des piſtaches pilées d'vne-part, de la poudre de roſe de Prouins d'eſtrampée auec vn ius de citron, d'autre, & des amandes pilées en paſte, encore d'autre-part, & les ayant ainſi ſeparées, faites cuire enuiron vne liure & demie de ſucre en cuiſſon de conſerue; lequel eſtant cuit, vous le ſeparerez en trois parties, deſquelles vous en mettrez & conſeruerez deux ſur la cendre chaude, & dans l'autre vous verſerez vos roſes, & apres les auoir bien delayées dans le ſucre, vous verſerez le tout enſemble dans vne feüille de papier double, laquelle vous replirez de deux doigts de hauteur aux quatre coſtez, & attacherez les quatre coins auec des épingles, aprés quoy, & lors que ce premier ſucre verſé ſera à moitié froid &

ainsi coloré, vous prendrez de vos amandes, les meslerez dans vne des parties de sucre laissées sur la cendre chaude, & les verserez dessus cét appareil, & ferez aussi de mesme des pistaches. Puis, quand le tout sera en estat d'estre coupé au cousteau, abbattez les bords de la feüille de papier, & coupez ce sucre par tranches de l'espaisseur d'vn quart-d'escu.

Fenoüil blanc.

Prenez du fenoüil en branche, & le nettoyez bien. Faites le seicher, & estant sec, prenez vn blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange : battez le tout ensemble, & trempez le fenoüil dedans, puis mettez du sucre en poudre par dessus, & le faites seicher auprés du feu sur des feüilles de papier.

Pour faire du fenoüil rouge.

Prenez du ius de grenade auec vn blanc d'œuf, battez-le tout ensemble & y trempez vostre fenoüil, mettez-y du sucre en poudre comme à l'autre, & le faites seicher au Soleil.

Pour faire du fenoüil bleu.

Prenez du tourne-sol, & le rapez dans de l'eau, mettez-y vn peu de poudre d'Iris & du blanc d'œuf, battez le tout ensem-

ble, & trempez voſtre fenoüil dans cette eau, apres quoy vous y mettrez du ſucre en poudre, & le faites ſeicher comme l'autre.

Pour blanchir des œillets, des roſes & des violettes.

Prenez vn blanc d'œufs, auec vne petite goutte d'eau de fleur d'orange, battez-les enſemble, & mettez tremper vos fleurs dedans : puis les tirez, & en les retirant ſecoüez-les, mettez du ſucre en poudre par deſſus, & les ſeichez auprés du feu.

Vous pouuez vous ſeruir de la meſme façon pour faire blanchir groiſeilles rouges, ceriſes, framboiſes & fraiſes, ſans qu'il ſoit beſoin de faire vn article particulier pour chacune de ſes choſes, n'y ayant aucune difference, & ſe pouuant ſeicher de meſme au feu, ou au Soleil.

Ceriſes liquides.

Prenez les plus belles que vous pourrez, & leur oſtez le noyau: du ſucre à proportion de vos ceriſes, & les faites boüillir enſemble, tant que le ſirop ſoit bien fait, & cuit autant que vous iugerez neceſſaire. Si vous en voulez tirer de ſeiches à l'heure meſme, faites égoutter vne partie de ces meſmes ceriſes, & prenez du

ſucre, que vous ferez cuire en conſerue : mettez vos ceriſes dedans , les faites boüillir, & les tirez.

Prunes de toutes ſortes, liquides.

Prenez des prunes, & les picquez: apres quoy vous les ietterez dans vn baſſin d'eau boüillante, & leur donnerez tout doucement vn boüillon ou deux : Faites les rauerdir, les mettez dans de l'eau fraiſche, & les faites égoutter: puis faites cuire fort peu voſtre ſucre, iettez-y vos prunes, & les y faites boüillir cinq ou ſix boüillons. Mettez-les enſuitte dans l'eſtuue, ſi bon vous ſemble; ou bien ſi vous ne les trouuez pas aſſez cuites, faites reboüillir voſtre ſirop cinq ou ſix boüillons, remettez vos prunes dedans, & leur donnez encore vm boüillon ou deux.

Amandes vertes.

Il les faut accommoder de meſme que les abricots.

Verjus liquides.

Prenez le plus beau qu'il ſe pourra, & en oſtez tous les pepins: faites boüillir de l'eau, & y faites vn peu rauerdir voſtre verjus, puis luy remettez dans du ſucre vn peu cuit, & le faites boüillir ſept ou huict gros boüillons, & le tirez.

Verjus sec.

Faites-le bien égoutter, faites cuire du ſucre en conſerue, & y iettez voſtre verjus, mettez-le ſur le feu, & luy faites prendre la meſme cuiſſon qu'il auoit lors que vous l'auez meſlé, en ſorte que la plume en ſoit bien forte.

Cus d'artichaux.

Prenez des cus d'artichaux, telle quantité que vous voudrez, pelez-les tout à fait, & en oſtez ſoigneuſement le foin, faites enſuitte boüillir de l'eau, iettez-y vos artichaux, & les y laiſſez iuſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits. Apres quoy vous les mettrez dans le ſucre, les y ferez auſſi boüillir quatre ou cinq boüillons, & les y laiſſerez repoſer, puis les mettrez égoutter & les tirerez.

Boutons de roſes ſecs.

Prenez des boutons de roſes, les picquez de 5. ou 6. coups de couſteau, & les faites boüillir 10. ou 12. boüillons dedans de l'eau. Apres quoy prenez du ſucre, faites le fondre, mettez vos bouttons de roſes dedans, & leur laiſſez encore prendre 8. ou 10. boüillons. Pour les mettre à ſec, accommodez-les comme les oranges, dont vous auez la façon vn peu plus bas.

Ponsif,

Prenez bon ponsif, coupez-le par tranche, & les mettez dans de l'eau fraische auec vne poignée de sel blanc. Laissez-les tremper cinq ou six heures, & ensuitte faites-les boüillir dans de l'eau iusques à ce qu'elles soient cuites. Tirez-les & les faites égoutter, puis prenez du sucre, le faites boüillir, & y iettez vos tranches de ponsif: Faites-les cuire derechef dans le sucre à proportion, & les tirez,

Citrons entiers.

Pelez-les au blanc, & les coupez par la pointe, faites boüillir de l'eau, & les mettez dedans, iusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits. Vuidez-les & les remettez dans autre eau boüillante à gros boüillons, & les y acheuez de cuire. Tirez-les & les remettez dans de l'eau fraische, puis faites fondre du sucre, & y trempez vos citrons.

Oranges.

Prenez les plus rouges & les plus vnies, ou les plus iaunes. Pelez les, les fendez par la pointe, & les laissez tremper deux iours entiers dans de l'eau fraische, que vous changerez deux fois par iour. Faites bouïllir de l'eau dedans vn bassin, mettez-y vos oranges, & les laissez cuire à moitié

vuidez-les, & acheuez de cuire dans vne autre eau boüillante, aprés quoy mettez-les égouter, & prenez du ſucre à proportion de vos oranges auec autant d'eau, faites boüillir le tout à gros boüillons auec vos oranges, puis les retirez & faites égouter.

Pour faire des noix blanches.

Prenez des noix, les pelez au blanc, & les mettez tremper dans de l'eau ſix iours durant, mais ne manquez pas de les changer d'eau deux fois tous les iours : faites-les cuire apres auſſi dans de l'eau, & lors qu'elles ſeront cuites lardez-les d'vn clou de girofle, de canelle, & vn lardon de citron confit : enſuite dequoy prenez du ſucre & le faites cuire, mettez vos noix dedans, & les y laiſſez pendant dix ou douze boüillons puis les tirez, les mettez égouter, & faites ſeicher.

Paſte d'abricots.

Prenez les bien meurs, & les pelez, puis les mettez dans vn poeſlon ſans eau, & les remuez ſouuent auec vne eſcumoire iuſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs. Oſtez-les de deſſus le feu, & les meſlez auec autant de ſucre cuit en conſerue comme vous aurez de paſte.

Paste de cerises.

Prenez des cerises, apres les auoir fait boüillir dans de l'eau, passez-les dans vn tamy, sur vne pinte de riz de cerises, mettez quatre onces de riz de pommes, que vous ferez cuire, & passerez de mesme, broüillez le tout ensemble, le faites seicher, & apprestez comme cy-dessus.

Paste de groiseille & de verjus.

Elles se separent & façonnent de mesme que celle de cerises, cy-deuant.

Paste de coins.

Prenez des coins, faites-les cuire tous entiers dans l'eau, & les passez dans vn gros tamy, puis les faites seicher dans vn poeslon sur le feu, comme les precedentes. Vous les meslerez auec du sucre, & leur donnerez cinq ou six tours sur le feu, pourueu qu'ils ne boüillent point, dressez les à moitié froids, & ainsi des autres.

Pour faire du massepain.

Prenez des amandes & les pelez, mettez-les tremper dans de l'eau, & les changez iusqu'à ce que la derniere en paroisse toute claire, battez-les auec vn blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange, puis les desseichez auec vn peu de sucre sur le feu. Ensuite dequoy vous les pi-

lerez de quatre ou cinq coups de mortier, & le trauaillerez comme vous l'entendrez.

Pour faire les gasteaux de cerises, d'abricots, de pistaches & d'amandes.

Prenez des cerises ou des abricots ce que vous desirerez, battez-les dans vn mortier auec du sucre en poudre, tant qu'ils soient assez fermes pour estre mis en œuure: faites-les cuire auant que de les glacer, & les glacez dessus & dessous. Les pistaches & les amandes s'accommodent plus facilement, & sont plus aisez à faire gasteaux.

Pour en faire les abbaisses, mettez tremper de la gomme dans de l'eau de fleur d'orange, pilez vos amandes ou vos pistaches dans le mortier auec vn morceau de gomme, delayez le tout ensemble auec du sucre en poudre, puis faites & dressez vne paste comme vous l'entendrez.

Vous pouuez de cette mesme paste faire vne glace fort claire, y meslant vn peu de musc; & soignez à la bien nettoyer par dessus, puis la coupez en long, en rond, ou en quelqu'autre façon.

Pour la faire cuire, il faut vn grand soin

& vne grande circonſpection , vous la mettrez dans le four ou dans la tourtiere, auec du feu deſſus & deſſous, mais vn peu moins deſſus.

Pour faire autres paſtes legeres.

Prenez vn blanc d'œuf, battez le bien auec vn peu d'eau de fleur d'orange, & le deſlayez auec vn peu de piſtaches, ou d'amandes, ce que vous voudrez. Maniez-les tres-bien auec du ſucre en poudre, & & y mettez vn peu de muſc. Faites cuire voſtre appareil dans vne tourtiere auec vn peu de cendre chaude, tant deſſus que deſſous.

Pour faire vne tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois iaunes d'œufs ſans aucun meſlange de blancs, demy liure d'eſcorce de citron, auec de l'eau de fleur d'orange & du muſc. Battez vne eſcorce de citron, meſlez le tout enſemble, & le deſſeichez auec vne poignée de ſucre en le battant. Mettez auſſi le tout enſuitte dans vn poeſlon, & luy faites faire trois ou quatre tours ſur le feu. Formez vne tourte & la mettez dans la tourtiere auec du ſucre en poudre deſſus & deſſous, & la fermez & entourez de feu. Lors qu'elle ſera à moitié cuite, leuez là, & la mettez

ſeicher dans le four.

Pour faire des petites abbaiſſes glacées.

Prenez de toutes ſortes de fruits ſecs & les pilez auec eau de fleur d'orange, emb'liſſez vos abbaiſſes de ces fruits, qui formeront vne certaine épaiſſeur capable & propre pour les glacer, laiſſez-en vn peu deſſus, & faites cuire dans la tourtiere, tant que la glace ſoit leuée. Pour ce faire mettez du feu deſſus, & point deſſous.

Pour faire du ſirop de ceriſes.

Prenez des ceriſes, preſſez-les & en tirez le ius, paſſez-le, & le mettez ſur le feu deux ou trois boüillons, puis y mettez du ſucre à proportion de trois quarterons pour vne pinte de ius.

Le ſirop de framboiſe ſe fait de meſme.

Pour faire de la limonade.

Elle ſe fait diuerſement, ſelon la diuerſité des ingrediens. Pour la faire auec du jaſmin, il en faut prendre enuiron plein les deux mains, le mettre infuſer dans deux ou trois pintes d'eau, & l'y laiſſer pendant huict ou dix heures; apres quoy ſur vne pinte d'eau vous mettrez ſix onces de ſucre. Celles de fleurs d'orange, de roſes muſcades, & d'œillets ſe font de meſme. Pour faire celle de citron, prenez

des citrons, les coupez & en tirez le ius, mettez-le parmy l'eau comme dessus; pelez vn autre citron, le coupez par tranches, le mettez parmy ce ius, & du sucre à proportion.

Celle d'orange se fait de mesme.

Pour faire des coins secs.

Prenez des coins, pelez-les, & les faites boüillir dans l'eau, tirez-les & les remettez dans du sucre boüillant; où estans cuits vous les tirerez derechef, & les renuerserez dans du sucre cuit, d'où vous les retirerez & ferez seicher, comme les oranges & les autres fruits dont il a esté parlé cy-deuant.

Pour faire l'hypocras blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc, vne liure & demie de sucre, plus ou moins, vne once de canelle, deux ou trois feüilles de marjaulaine, deux grains de poiure sans piler, passez le tout dans vne chausse auec vn petit grain de musc, & deux ou trois morceaux de citron, aprés quoy vous laisserez infuser le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Le clairet se fait de vin clairet, auec les mesmes ingrediens & appareil.

Pour faire cresme foüettée.

Prenez vne pinte de laict, & le mettez dans vne terrine, auec enuiron vn quarteron de sucre. Prenez aussi vne chopine de cresme douce, que vous meslerez parmy vostre laict, à mesure que vous le foüetterez auec des verges, vous osterez à mesure l'escume de dessus, & la mettrez dans vn plat en forme de pyramide.

Pour faire de la cresme cuite.

Prenez de la cresme douce auec vne pinte ou deux d'amandes bien battuës, puis meslez le tout dans vn poeslon, le remuërez, & ferez cuire à petit feu: & lors que vous apperceurez qu'elle deuient espaisse, prenez deux iaunes d'œufs les delayez auec vn peu de sucre en poudre, iettez les dans vostre cresme, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Pour faire cresme d'Angleterre.

Prenez de la cresme douce & la faites vn peu tiedir dans la vaisselle dans laquelle vous la voulez seruir: puis apres prenez la grosseur d'vn grain de bled de prezure, vous la delayerez auec vn peu de laict.

Pour faire gelée de groiseilles.

Prenez des groiseilles, pressez-les & les

passez dans vne seruiette: mesurez vostre ius, & à peu prés mettez trois quarterons de sucre sur vne pinte de ius, faites-le cuire auant que de le mesler, & recuire ensemble; estans meslez essayez en sur vne assiette, & vous conuoistrez qu'elle est cuite lors qu'elle se leue.

Celle de framboises se fait aussi de mesme.

Pour faire gelée au verjus.

Prenez du verjus & luy donnez vn boüillon dedans l'eau, passez-le par vn gros linge, & faites cuire des pommes, dont vous y meslerez de la decoction, & le reste comme dessus.

La gelée de cerises se fait de mesme sorte.

Pour faire gelée de pommes.

Faites vne decoction de vos pommes la passez dans vne seruiette, & y meslez trois quarterons de sucre ou enuiron sur vne pinte de decoction, &c.

Pour faire gelée de coins.

Faites pareillement vne decoction de vos coins, & la faites aussi vn peu rougir, la passez dans vne seruiette, & la mettez au sucre comme les autres.

Pour faire du Biscuit.

Prenez huict œufs, vne liure de sucre en poudre, auec trois quarterons de farine, broüillez bien le tout ensemble, & par ce moyen il ne sera ny trop mol ny trop dur.

Pour faire du macaron.

Prenez vne liure d'amandes pelées, les mettez tremper dans de l'eau fraische, & les lauez iusqu'à l'eau claire, faites-les égouter, & les pilez dans vn mortier: arrosez les de trois blancs d'œufs, au lieu d'eau de fleur d'orange mettez-y vn quarteron de sucre en poudre, & faites vostre paste, laquelle vous taillerez sur le papier en forme de macaron: faites le cuire, mais gardez-vous de luy donner le feu trop chaud. Estant cuit tirez-le du four, & le serrez en lieu chaud & sec.

Pour faire du cotignac d'Orleans.

Prenez quinze liures de coins, trois liures de sucre, & deux pintes d'eau, faites boüillir le tout ensemble, estant bien cuit passez-le peu à peu dans vne seruiette, & en tirez ce que vous pourrez: mettez ensuite vostre decoction dans vn bassin auec quatre liures de sucre, faites-la cuire: pour sçauoir si elle est cuite, essayez-en sur vne

aſſiette, & ſi elle ſe leue haſtez-vous de la retirer de deſſus le feu, & la ſerrez dans des boettes ou ailleurs.

Pour faire des fraiſes.

Prenez de la paſte de maſſepain, la roulez dans vos mains en forme de fraizes, aprés quoy vous le tremperez dans du ius d'eſpine-vinette ou de groiſeille rouge, & les remurez fort. Ce qu'ayant fait, mettez-les dans vn plat & les faites ſeicher deuant le feu, & lors qu'elles ſeront ſeiches retrempez-les de nouueau par trois ou quatre fois dans le meſme ius.

Pour faire du caramel.

Faites fondre du ſucre auec vn peu d'eau, en ſorte que la cuiſſon en ſoit plus forte que celle de conſerue. Mettez-y du ſirop de capilaire, & iettez le tout dans leau fraiſche.

Pour faire le muſcadin.

Prenez de la poudre de ſucre, vn peu de gomme adragam, que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fleur d'orange & de muſc, pilez le tout enſemble, faites-le en muſcadin, & ſeicher de loin au feu ou au Soleil.

Pour faire paſte de neige.

Prenez de la poudre de ſucre: & de la

gomme adragan à proportion. Pilez le tout enſemble, & y adiouſtez quelque bonne eau, puis faites voſtre abbaiſſe.

Pour faire gaſteaux de piſtaches.

Prenez vne demie liure de poudre de ſucre, vn quarteron de piſtaches, pour vn ſol de gomme adragan, & vne goutte d'eau de ſenteur: pilez le tout enſemble, & la paſte faite, faites vos gaſteaux de l'eſpaiſſeur d'vn teſton, & les faites cuire au four.

Framboiſes confites.

Faites voſtre ſirop auec la decoction de pomme; eſtant bien cuit iettez vos framboiſes dedans, leur donnez ſeulement vn boüillon, les retirez, & les mettez ou vous voudrez pour les conſeruer.

Coins liquides,

Prenez-les bien iaunes & ſans taches: coupez-les par quartiers, & les faites cuire dans de l'eau iuſqu'à ce qu'ils ſoient bien mols. Cela fait, mettez-les égouter, & iettez voſtre ſucre dans la meſme eau, que vous ferez cuire vn peu plus que le ſirop. Remettez-y vos coins, & y iettez leurs pepins que vous aurez ſeparez & noüez dans vn linge pour leur donner couleur: lors qu'ils ſeront cuits, tirez-les,

Pour faire vn composte de pomme.

Prenez des pommes de renette bien vnies & sans tache, & les pelez: si elles sont grosses mettez-les en quatre, si elles sont petites coupez-les par la moitié, & ostez aux vnes & aux autres les pepins & autres superfluitez. A mesure que vous les pelerez iettez les dans de l'eau, puis quād elles y seront toutes, mettez l'eau & les pommes dans vn poeslon auec du sucre à proportion, d'vn quarteron & demy pour huict grosses pommes, & vn peu de canelle: en temps d'hyuer que les pommes ont moins de suc, vous y pourrez mettre vn verre de vin blanc. Faites boüillir le tout iusqu'à ce que vos pommes soient molles sous les doigts. Ensuitte prenez-les par morceaux, espreignez les entre deux cuillieres, & les arrangez sur vne assiette, puis passez vostre sirop dans vne seruicte en double. Estāt passé remettez-le dans le poeslon pour en faire vne gellée, laquelle vous connoistrez estre cuite si vous en prenez dans vne petite cuilliere, & voyez que ce qui en degoute tombe comme de petits glaçons. A lors tirez-la de dessus le feu, & estant à moitié froide mettez-la sur vos pommes arran-

gées ſur l'aſſiette.

Compoſte de pomme de caluil.

Elle ſe fait de meſme, horſmis qu'il n'en faut pas oſter la peau.

Pour faire marmelade de pommes.

Prenez dix ou douze pommes, pelez-les & les coupez à meſure iuſqu'au roignon, & les mettez dans de l'eau claire. Prenez enſuite & les pommes & l'eau dans laquelle elles trempent, auec demy liure de ſucre, ou moins ſi vous voulez, iettez-les dãs vn poeſlon, & les faites cuire, & en cuiſant écraſez-les de peur qu'elles ne bruſlent, & lors qu'il n'y aura preſque plus d'eau paſſez le tout par le tamy. Reprenez ce que vous aurez paſſé, & le remettez dans le meſme poeſlon auec la rapeure d'vn demy citron ou orange trempée auparauant enuiron vn demy quart-d'heure dans vn peu d'eau chaude, & paſſée dans vn linge, pour connoiſtre & en oſter l'amertume, en cuiſant remuez touſiours crainte que voſtre marmelade ne bruſle: vous ſçauez qu'elle eſt cuite lors qu'elle ſera comme en gelée, & fera paroiſtre moins d'humidité. Et lors qu'elle le ſera comme il faut, tirez-là de deſſus le feu, & l'eſtendez auec vn

cousteau à l'espaisseur de deux testons.

Pour faire composte de poires.

Prenez telles poires que vous voudrez, pourueu qu'elles soient bonnes:pelez-les & en ostez les pepins, la dureté qui est à l'œil de la poire,&les autres superfluitez, comme vous faites aux pommes. Si elles sont grosses coupez-les par moitié ou par quartiers; si elles sont petites, par tiers: puis les mettez dans vn poeslon auec de l'eau, du sucre & de la canelle;lors qu'elles seront à moitié cuites versez-y vn verre de gros vin rouge, & les tenez toûjours bien couuertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur enuiron autant de cuisson, que vous feriez au sirop d'autres confitures.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans les cendres chaudes, estans cuites pelez-les, les coupez par moitié ou par quartiers, selon leur grosseur.& en ostez le dedans. Faites vn sirop auec du sucre & vn ius de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, versez vos poires dans ce sirop, & leur donnez vn boüillon, puis mettez sur vne assiette.

Pour faire des marons à la Limosine.

Faites cuire des marons à l'ordinaire,

eſtant cuits pelez-les, & en les pelant les applatiſſez vn peu entre les mains : accommodez-les ſur vne aſſiette, & prenez de l'eau du ſucre, vn ius de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, faites-en vn ſirop, lequel eſtant fait vous le verſerez tout boüillant ſur vos marons, & les ſeruez chauds ou froids.

Autre façon.

Si vous les voulez blanchir, prenez vn blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, battez-les enſemble, trempez-y vos marons, & les mettez dans vn plat auec de la poudre de ſucre. Roulez-les tant qu'ils en ſoient couuerts, puis faites-les ſeicher aupres du feu.

Pour faire compoſte de citron.

Faites vne gelée de pommes, & la faites cuire, eſtant cuite ayez vn gros citron, pelez-le bien eſpais, & proche du ius : coupez-le par la moitié & en long, & diuiſez ces deux parties en pluſieurs tranches ; oſtez-en les grains, & iettez ces tranches dans voſtre gelée : donnez-luy encore dix ou douze boüillons, tant que voſtre gelée ait encore ſa premiere cuiſſon. Tirez-la hors du feu, & la laiſſez froidir à moitié : chargez vne aſſiette de tranches

tranches de citron, & les couurez de vostre gelée.

Pour faire gasteaux de paste de citron.

Prenez du sucre en poudre, & des blancs d'œufs auec peu de rapure de chair de citron, pillez le tout ensemble dans le mortier : & si d'auenture il y auoit trop d'œufs, mettez-y de la farine de sucre, si bien qu'en battant vous rendiez ce qui est dans vostre mortier en paste maniable. Trauaillez-la à guise de l'ordinaire, & faites vos gasteaux commme vous voudrez à l'espaisseur d'vn demy doigt, ou moins si vous voulez. Faites-les cuire sur du papier dans le four, ou dans vne tourtiere, auec feu dessus & dessous auec mediocrité. Prenez garde qu'ils ne iaunissent, & si tost que vous vous apperceurez qu'ils commencent à prendre cette couleur, tirez-les, car deslors ils sont cuits.

Pour faire biscuit de Sauoye.

Prenez six iaunes & huict blancs d'œufs, auec vne liure de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine faite de bon froment auec de l'anis. Battez le tout ensemble, & le faites bien bouïllir. Faites vne paste ny trop molle ny trop dure, si elle est trop molle vous y pouuez mesler

de la farine de ſucre pour l'affermir. Eſtant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits exprés, & enſuite faites-les cuire à demy dans le four; eſtans demy cuits retirez-les, & remoüillez par deſſus de iaunes d'œufs. Apres quoy remettez les au four cuire entierement; eſtans cuits auec proportion, en ſorte qu'ils ne ſoient ny trop bruſlez ny trop mols, tirez les & ſerrez en lieu qui ne ſoit ny trop frais ny trop ſec.

FIN.

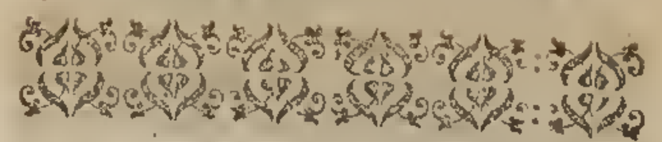


TABLE GENERALE des Viandes grasses, dont les façons & methodes d'apprester sont en ce Liure, dirigée par ordre Alphabetique.

A

M

TABLE GENERALE des Viandes maigres, des diuerses sortes d'œufs, & des façons d'apprester toutes sortes de legumes, à seruir sur le champ, ou à garder; ensemble de quantité d'autres petites curiositez de bouche, contenuës en ce Liure; dirigées par ordre Alphabetique.

A

E

TABLE DV TRAITTÉ des Confitures seiches & liquides, & autres curiositez contenuës en ce Liure.

A

B

C

H

L

M

N

O

P

FIN.



Oeufs perdus.

Prenez des jaunes d'œufs tout cruds, de la mie de pain détrempée dãs de l'eau rose, & de la fine fleur de farine, sans passer par l'estamine : faittes frire le tout ensemble dans la poesle auec de bon beurre, & n'oubliez pas d'y mettre du sel en cuisant, & du sucre quand ils seront cuits.

Oeufs farcis & frits.

Passez par la poesle, auec du beurre, des laittuës, du pourpier, du serfueil, du persil & de l'oseille, auec six œufs crus : cela fait, hachez le tout ensemble, & y meslez des iaunes d'œufs durs, auec quatre autres qui soient cruds: adioustez-y du sel, du poiure; faittes vne paste auec de la farine, des iaunes d'œufs cruds, du sel, du poiure & du vin blanc: mettez vostre farse, disposée comme nous venons de décrire, dans cette paste, faitte frire le tout ensemble, & seruez auec persil frit.

Oeufs à la florentine.

Faittes frire dans du beurre vne douzaine & demie de iaunes d'œufs cruds, l'vne apres l'autre, & les dressez sur vne assiette. Cela fait, prenez vn verre de vin clairet, du sucre, des maccarons pilez, de l'escorce de citron confite, des pistaches mondées & coupées, vn peu de sel, de la canelle, faittes boüillir le tout ensemble, & puis le mettez par dessus vos œufs, auec du ius de citron, & des grains de grenade.

Ciué d'œufs pochez à l'huile.

Prenez des œufs, & les faittes frire tout entiers & sans les rompre, dans de bonne huile; ayez aussi des oignons, tranchez-les par roüelles, & les faittes frire de mesme que les œufs, mettez-y du verjus, du vin & du vinaigre, & faittes boüillir le tout ensemble. Cela fait, ayez plusieurs escuelles & dans chacune mettez trois ou quatre de vos œufs, & vostre broüet par dessus, & faittes en sorte qu'il soit clairet.

Oeufs cuits en eau.

Faittes cuire des œufs dedans de l'eau tant qu'ils ſoient bien durs : pelez-les en ſuitte & les fendez par le milieu ; mettez-les auſſi-toſt dans vn plat, auec du beurre, vn peu de verjus, de la poudre blanche, auſſi vn peu de ſaffran, des menuës eſpices, des herbes hachées & du ſel : Quand vous voudrez ſeruir, faittes les boüillir ſur les charbons entre-deux plats, & ſeruez-les chauds : en Eſté mettez-y des herbes, comme dit eſt, eu Hyuer, au lieu d'herbes, mettez-y de la moutarde.

Autre façon.

Quand ils ſeront preſque cuits, prenez vne grande paiſle de fer bien chaude, & la paſſez par deſſus vos œufs pour leur donner couleur : Et remarquez que vous en pouuez faire auſſi où il n'y ait que les ſeuls jaunes.

Oeufs à l'eau roſe.

Prenez vne douzaine & demie de jau-

nes d'œufs, & les détrempez auec de l'eau rose, deux maccarons, de l'escorce de citron rapée, du sel, & de la canelle pilée : faittes-les cuire à petit feu dans vne tourtiere auec du beurre affiné: Estant cuits, glacez-les auec du sucre & de l'eau de fleur d'orange, & mettez du jus de citron, & du jus de grenade en seruant.

Oeufs pochez à la sausse d'Anchois.

Pochez des œufs à l'eau ; faittes en suitte comme fondre des anchois auec du beurre, & les passez par l'estamine auec de la farine fritte, du ius de citron, des capres, du sel, de la muscade, & cela fait mettez le tout par dessus vos œufs.

Oeufs en pasté en pot.

Prenez telle quantité d'œufs que vous voudrez, battez-les bien auec vn peu de sel, prenez aussi ensuitte des oignons nouueaux, auec des menuës herbes, à la reserue de la sauge & de l'hysope : hachez vos herbes & les faittes cuire auec vn peu de vostre oignon : faittes vne o-

melette de vos œufs, & si-tost qu'elle sera faitte, mettez-la sur vn ais, & la hachez bien menu : Cela fait, mettez-la dans vn pot net auec de la purée de pois claire, & du beurre : faittes-la cuire sur des charbons, & la remuez tousiours de mesme qu'vn pasté en pot : mettez-y vos herbes hachées auec l'oignon, ensemble des menuës espices, de la poudre blanche, du saffran, de la poudre detrempée dans du verjus, des iaunes d'œufs durs entrelardez de cloux de girofle, & des groiselles aigres. En Hyuer mettez-y grande quantité de verjus, & d'oignons frits, au lieu d'herbes, & seruez-les chauds.

Andoüille d'œufs.

Disposez des œufs comme pour faire vne omelette, meslez-y vne mie de pain blanc fraisée, auec quantité de sucre, de la canelle, & aussi grande quantité de poudre de duc : Battez bien le tout ensemble, & apres cela faittes fondre vn coin de beurre dans vne poesle, mettez-y vos œufs, & quand ils seront pris, mettez-les sur des charbons, & les parsemez

encor de poudre de duc. Enfin quand voſtre omelette ſera toute cuitte, formez-la comme vne andoüille, & la ſeruez chaude auec de la moutarde.

Oeufs au pain.

Fraiſez vne mie de pain, & la mettez auec vne douzaine d'œufs, aſſaiſonnez-les de ſel, & de peu de ſucre : battez le tout enſemble & le faittes cuire dans vn plat d'argent, ſi vous en auez, ſinon de fer blanc, auec du beurre affiné, & mettez vn autre plat derriere. Quand ils ſeront cuits, mettez-y du ſucre, de l'eau de fleur d'orange, & paſſez par deſſus la paiſle du feu toute rouge.

Oeufs à l'intrigue.

Mettez dans vn plat vne douzaine & demie d'œufs cruds, battez-les bien auec deux pots de creſme, du ſel, du poiure, des ſiboules, & des fines herbes: mettez du beurre affiné dans vne tourtiere ſur vn petit feu : eſtant chaud, mettez-y la troiſiéme partie des œufs que vous aurez battus ; quand ils ſeront à demy cuits, fait-

tes vn lict de morceaux de fromage, d'anchois aussi par morceaux, & d'œufs pochez à l'eau; cela fait, remettez par dessus encor vne partie de vos œufs battus, & couurez la tourtiere; ces œufs estant presque cuits, faittes derechef vn lict de ce que dessus, & tout semblable, mettez enfin par dessus, le reste de vos œufs cruds, auec de petits morceaux de beurre & du fromage rapé: faittes bien cuire & colorer le tout, & le seruez auec du ius de citron.

Oeufs à la Germaine & à la Romaine.

Battez vne douzaine & demie de iaunes d'œufs cruds auec vn peu de fleur d'orange, assaisonnez de canelle & de sel: mettez vn peu de beurre affiné au fond d'vne tourtiere, & y mettez la quatriéme partie de vos œufs battus, faittes-les cuire à petit feu, & en faittes quatre de la mesme façon, de la largeur de la tourtiere, & vous en mettrez vne au fond d'vne assiette, sur laquelle vous mettrez de l'escorce de citron, des pistaches & des abricots, le tout par morceaux & confit, auec du sucre, de l'eau de senteur,

vn maccaron, & vn peu de cresme: cela fait, mettez encor vne seconde de ces abaisses d'œufs, & la garnissez de mesme; & de mesme la troisiéme & la quatriéme, & derniere que vous garnirez de grains de grenade & de canelle de Florence en seruant.

Omelette farcie d'herbes.

Hachez de l'oseille, des fines herbes, & des siboules, auec vne demy douzaine de jaunes d'œufs durs; faittes cuire le tout ensemble dans vn plat auec du beurre, du sel, de la muscade, & du poiure: Apres cela faittes vne omelette d'œufs à l'ordinaire: mettez vostre farce dedans, pliez-la en carré, & la garnissez de ius de champignons & de citron, de poiure blanc, & d'oseille empastée & fritte.

Oeufs au fromage.

Mettez ensemble vne douzaine d'œufs auec vne demy-liure de fromage de Milan, rapé, assaisonnez-les de poiure, & les faittes cuire dans vne tourtiere à petit feu, auec vn peu de beurre affiné:

Eſtant cuits, ſeruez-les ſans autre choſe.

Oeufs en paſte & frits.

Faittes de la paſte auec de la farine, du laict, du ſel & du poiure: caſſez des œufs dans vne cuilliere de fer, mettez-les l'vn apres l'autre dans grand beurre affiné qui boüille ſur le feu, & au deſſus de chaque œuf iettez enuiron la valeur de deux cuillerées d'argent de voſtre paſte: & lors que vous voudrez ſeruir, garniſſez-les de ius de citron & de poiure blanc.

Oeufs à l'Eſpagnolle.

Prenez vne douzaine & demie d'œufs auec de l'eſcorce de citron confite, trois ou quatre maccarons, deux pots de creſme naturelle, aſſaiſonnez le tout de ſel, de ſucre, de canelle, & le faittes cuire dans vne tourtiere auec du beurre affiné. Couurez voſtre tourtiere, & lors que vos œufs ſeront cuits, coupez les par tranches, glacez-les auec de l'eau de fleur d'orange, & les dreſſez proprement.

Oeufs à l'Angloise.

Prenez vne douzaine & demie d'œufs, auec des prunes de Brugnolles, de l'escorce de citron confite & coupée par morceaux, des raisins de Corinthe, des maccarons pilez, & deux pots de cresme : Meslez bien le tout ensemble, & assaisonnez-le de sel, de canelle, de sucre; cela fait, mettez-le dãs vne tourtiere auec du beurre affiné, & le faittes cuire à petit feu. Lors que vos œufs seront cuits, glacez-les auec vn peu d'eau de senteur & de sucre musqué, sans les garnir de quoy que ce soit.

Blancs d'œufs frits.

Prenez des blancs d'œufs, & les assaisonnez de sel, d'anis, de canelle, & de sucre, faittes-les cuire dans vne tourtiere auec du beurre affiné : estant cuits, coupez-les par tranches, & les passez par vne paste claire que vous aurez faitte auec du vin blanc, de la farine & du sel : cela fait : frisez-les auec encore du beur-

re affiné, & les garniſſez de ſucre & d'eau de ſenteur.

Soupe dorée

Coupez par longues tranches vn pain à la mode de deux ſols : mettez ces tranches dans vn baſſin auec vne douzaine de jaunes d'œufs, du fromage de Milan rapé, du ſel & du poiure blanc : Quand elles ſeront bien trempées, faittes-les frire & bien jaunir : Cela fait, dreſſez-les en forme de pyramide deſſus le reſte des œufs & du fromage ; paſſez des fueilles d'oſeille dans la meſme friture, & en garniſſez voſtre ſoupe dorée.

Iaunes d'œufs frits.

Ils s'accommodent de meſme que les blancs, neantmoins il en faut méler vne partie dans la paſte, afin de la jaunir, ce qui ne s'obſerue pas aux blancs. Il faut auſſi les faire cuire & les ſeruir de meſme.

Oeufs à la cresme.

Faittes cuire dans vn bassin des œufs tout entiers auec du beurre : quand ils seront cuits, destachez-les & les mettez sur vne assiette : cela fait, mettez par dessus vn peu de cresme naturelle, & de sel : enfin seruez-les chauds, & les garnissez de grains de grenade.

Oeufs en tripe.

Coupez des œufs durs par quartier, ou par roüelles, passez-les par la poesle auec du beurre roux, des fines herbes, des siboulettes, du sel, du poiure, & de la muscade, & faittes-y vne sausse blanche auec des jaunes d'œufs crus, du vinaigre & vn peu de laict : Lors que vous serez prest de seruir, garnissez vostre plat de pain frit & de persil.

Oeufs au beurre lié.

Coupez bien menu des siboules & des fines herbes ; mettez-les dans vn plat, ou sur vne assiette auec du beurre, vn fi-

let de vinaigre, du ſel, de la muſcade & du poiure blanc; remuez le tout enſemble ſur vn peu de feu, pour le faire lier; quand il ſera lié, mettez-y vos œufs, couurez-les, & les faittes cuire à petit feu.

Oeufs à la negligence.

Coupez des œufs durs par la moitié, paſſez-les par dedans la poeſle auec du beurre blanc, des fines herbes, des ſiboules hachées bien menu, du ſel, du poiure, de la muſcade, des capres & du vinaigre. Cela fait, & quand ils ſeront cuits, garniſſez-les comme deſſus.

Oeufs à l'Hypocras.

Coupez des iaunes d'œufs durs par la moitié, paſſez-les dans vne paſte faitte d'autres iaunes d'œufs, cruds & clairs, d'vn peu de farine, de ſel, de canelle, & de peu de vin: faittes-les frire dans du beurre affiné, & enſuitte vne ſauſſe auec du vin clairet, du vinaigre, du ſucre, des cloux entiers, & de la canelle: faittes-la auſſi bien cuire, & en ſorte qu'elle ſoit vn

peu liée : dreſſez enfin vos œufs en guiſe de pyramide, & garniſſez voſtre plat de canelle de Forence & de grains de grenade.

Oeufs au beurre roux.

Pochez des œufs l'vn apres l'autre dans la poeſle auec du beurre roux ; & dans le meſme beurre fricaſſez de fines herbes, & vne ſiboule entiere auec du ſel, de la muſcade, trois ou quatre anchois, des capres, des tranches de citron verd, du vinaigre & vn peu de boüillon. Quand vous ſerez preſt à ſeruir, garniſſez de feüilles d'oſeille en paſte & frittes.

Roche d'œufs iaunes.

Faittes vn ſirop de ſucre & de vin blanc : mettez-y deux douzaines de iaunes d'œufs, & les faittes cuire iuſques à ce qu'ils quittent le poeſlon : Eſtant cuits, mettez-y vn peu d'eau de fleur d'orange muſquée & vn ius de citron : paſſez-les par vne toille de crin ſur la meſme aſſiette ſur laquelle vous les voulez ſeruir, & la garniſſez de grains de grenade, & d'eſcorce de citron, paſſé dans du ſucre cuit.

Oeufs

Roche d'œufs rouges.

Prenez des œufs à la Portugaiſe, tels qu'ils ſeront deſcrits peu apres, pilez-les dans vn mortier auec de la gelée de groiſelles rouges, paſſez-les par la ſeringue, & ayez vne platine qui ſoit bien percée, ou paſſez-les dans vne toile de crin, & les ſeruez les plus ſecs que vous pourrez & tout nuds.

Roche d'œufs verds.

Pilez de la poirée, tirez-en du ius le plus eſpais que vous pourrez; faittes-le cuire auec vn peu de ſucre pour luy oſter ſa crudité, meſlez-le parmy vos œufs, & les paſſez, & ſeruez comme ie viens de dire à la fin de l'article precedent.

Oeufs à la Portugaiſe.

Faittes fondre du ſucre auec de l'eau de fleur d'orange, deux ius de citron, vn peu de ſel, & des iaunes d'œufs en telle quantité qu'il vous plaira : faittes cuire le tout doucement ſur le feu, & le re-

muez auec vne cuilliere d'argent. Laiſſez froidir vos œufs quand ils ſeront cuits, & ils le ſeront lors qu'ils quitteront le plat ou le poëſlon, dans lequel vous les aurez mis. Eſtant froids, dreſſez-les en pyramide, & les garniſſez d'eſcorce de citron confite, de canelets de Florence, de cotignac d'Orleans, & de ſucre muſqué.

Oeufs à la Milanoiſe.

Faittes fondre du ſucre auec vn peu d'eau, & le faittes cuire vn peu plus qu'à demy : Prenez enſuitte telle quantité de jaunes d'œufs qu'il vous plaira : faittes-les cuire dans voſtre ſucre l'vn apres l'autre auec vne cuilliere d'argent ; & à meſure qu'ils ſeront cuits, retirez-les & les arrangez dans vn grand plat ou ſur des aſſiettes. Eſtant ainſi tous cuits, mettez dans le reſte de voſtre ſucre des piſtaches mondées, vn peu de fleur d'orange, & vn ius de citron : cela fait, mettez le tout par deſſus vos œufs.

Saumon d'œufs.

Pochez vne douzaine d'œufs en gran-

de quantité de beurre affiné, assaisonnez-les de sel, de poiure, de muscade, de vinaigre, & les garnissez de persil frit.

Oeufs pochez dans le sucre.

Mettez vne liure de sucre dans vn poëslon, ou dans vn plat auec vn verre de vin blanc; le syrop estant plus de demy fait, mettez-le sur vn petit feu, & y pochez vos œufs l'vn apres l'autre: quand ils seront cuits, mettez dans vostre sucre des pistaches mondées & vn ius de citron, & garnissez-en vos œufs.

Oeufs mignons.

Prenez des jaunes d'œufs crus, & les faittes cuire dans vn poëslon, auec du sucre, du vin blanc, & vn baston de canelle: quand vous verrez que vos œufs quitteront le poëslon, tirez-les & rapez pardessus vn peu d'escorce de citron: dressez-les sur des petits biscuits de Sauoye bien delicats, mettez y vn peu de groiselles rouges, de la canelle de Florence, de l'eau de senteur, & les dressez en pyramide.

Oeufs au verjus.

Battez vne douzaine & demie d'œufs, auec du verjus de grain ; aſſaiſonnez-les de ſel & de muſcade, faittes-les cuire dans vn poëſlon ou dans vn plat auec vn peu de beurre : eſtant cuits, garniſſez-les de pain frit, ou de paſte fritte.

Oeufs filez.

Faittes du ſirop de ſucre tout pur auec vn verre de vin blanc, dans vn baſſin d'argent : quand voſtre ſirop ſera plus de moitié fait, battez deüx douzaines de iaunes d'œufs ſans rien autre choſe, paſſez-les dans vne grande eſcumoir platte, afin que les filets s'en faſſent bien: eſtant filez tirez, faites-les ſecher deuant le feu, & ſeruez-les toſt apres les auoir muſquez.

Oeufs filez à la poëſle.

Prenez douze iaunes d'œufs crus, battez-les dans vn plat auec deux pots de creſme, vn peu de ſel, & trois maccarons : mettez-les dans vn entonnoir, &

les filez delicatement dans la poësle auec du beurre affiné, & qui soit bien chaud : mettez en seruant du sucre & de l'eau de senteur.

Oeufs au laict.

Battez vne douzaine de iaunes auec du laict, assaisonnez-les de sel, de sucre, de canelle, & les faittes cuire dans vn plat auec vn peu de beurre roux : quand ils seront cuits, mettez y du sucre & de l'eau de senteur, & les colorez mettant vn plat derriere.

Germaine à la Françoise.

Faittes des abbaisses d'œufs, comme nous les auons descrites cy-deuant : emplissez-les de laittances de carpe en ragoust, d'hachis de poisson, d'escreuisses, de champignons, de treufles aussi en ragoust : & quand elles seront toutes bien fournies, & couchées l'vne dessus l'autre, mettez pardessus tout vne sausse d'anchois auec vn citron, & seruez chaud.

Germaine rouge.

Prenez des iaunes d'œufs crus ; délayez les auec du ius d'espine-vinette, faittes des abbaisses comme dessus, & les emplissez de pistaches coupées, & de serises à oranges ; passez le tout par le sucre, & le garnissez de grenade, de ius de citron, & d'eau de senteur, ou le glacez.

Nulle rouge.

Delayez encor des iaunes d'œufs auec du ius d'espine-vinette, du sucre, de l'eau de senteur, vn maccaron, vn pot de cresme, vn ius de citron, faittes cuire le tout la sur mesme assiette sur laquelle vous auez dessein de le seruir ; faittes que vostre Nulle soit bien mollette, & rapez par dessus de l'escorce de citron confite.

Nulle verte.

Prenez du ius de poirée auec des iaunes d'œufs crus, deux pots de cresme, vn quarteron de pistaches pilées, du sucre, du sel, de l'eau de senteur, battez le tout

ensemble, faittes-les cuire, & estant cuit, garnissez-le de grains de grenade.

Nulle iaune.

Délayez des iaunes d'œufs auec vn maccaron, vn pot de cresme, du sucre, de l'eau de fleur d'orange, vn peu de sel, du citron confit rapé : faittes cuire & disposez de mesme qu'à l'article precedent.

Omelette farcie & coupée.

Faittes vne farce auec de l'oseille, des champignons, des culs d'artichaux, du persil, du serfeüil, du sel, du poiure, de la muscade, & y mettez vne douzaine de iaunes d'œufs durs. Battez le tout ensemble, & le mettez dans vne tourtiere auec du beurre, & le faittes cuire à petit feu : cela fait, coupez vostre omelette par trãches, & la seruez auec poiure blanc & du jus de champignons & de citron.

Omelette farcie de laittances de Carpes.

Coupez des laittances de carpes par morceaux, & les faittes cuire entre deux

plats auec des champignons, du beurre, vn pacquet de ſel, de poiure, de la muſcade & des capres : mettez tout cela dans vne omelette que vous ferez auec vne douzaine d'œufs, aſſaiſonnerez de ſel, & plierez en triangle ſans la renuerſer: mettez du ius de citron par deſſus en ſeruant.

Omelettes d'Aſperges.

Coupez des Aſperges en guiſe de pois, fricaſſez-les auec du beurre roux, des fines herbes, des ſiboulles, du ſel, du poiure, de la muſcade, & les meſlez auec vne douzaine d'œufs, & vn pot de creſme : faittes cuire le tout dans vne tourtiere auec du beurre, & à petit feu : Cela fait, & lors que vous ſeruirez, mettez du jus de citron par deſſus.

Omelette de champignons.

Faittes cuire des champignons entre-deux plats : aſſaiſonnez-les d'vn pacquet, de ſel, de poiure, de muſcade, & faittes vne omelette de douze œufs, eſtant cuitte, couurez-la de vos champignons, & la pliez en triangle : ſeruez-la enfin auec du jus de citron.

Omelette à la cresme.

Battez vne douzaine d'œufs auec trois pots de cresme ; assaisonnez-les de sel, & y meslez de l'escorce de citron : Cela fait, mettez-les cuire à petit feu dans vne poësle auec du beurre blanc, & quand vous seruirez, mettez-y du sucre, du ius de citron, & des grains de grenade.

Omelette au fromage.

Meslez parmy vos œufs battus, de petits morceaux de fromage de Milan ; assaisonnez le tout de sel & de poiure : faittes cuire vostre omelette dans vne tourtiere auec du beurre, à petit feu, & seruez-la toute chaude auec du ius de citron.

Omelette d'escorce de citron confite.

Faittes boüillir de l'escorce de citron dans vn verre de vin blanc : quand elle sera cuitte, passez le tout par l'estamine, pilez deux maccarons, & les mettez auec

vne douzaine de jaunes d'œufs crus, faittes vostre omelette dans vne tourtiere, & la seruez auec de la fleur d'orange, & du sucre musqué.

Omelette aux pistaches.

Pilez vn quarteron de pistaches, & vn quarteron d'escorce de citron confite, battez-les auec vne douzaine & demie de jaunes d'œufs cruds, & deux pots de cresme : assaisonnez le tout & le faittes cuire dans vn bassin en ouale auec du beurre affiné, & à petit feu. Lors que vous seruirez, mettez-y du sucre & du ius de citron.

Omelette à l'eau de fleur d'orange.

Mettez du sucre & de la fleur d'orange dans vn plat ou dans vn poeslon, auec vn pot ou deux de cresme naturelle : Rapez-y de l'escorce de citron confite, & y mettez huict ou dix jaunes d'œufs cruds auec vn peu de sel : Remuez le tout comme des œufs broüillez, & seruez auec poupelins de Flandre au tour.

Omelette à la Celestine.

Caſſez vne douzaine ou vne vingtaine d'œufs, plus ou moins; aſſaiſonnez-les de ſel & les battez à l'ordinaire : adiouſtez-y ſi vous voulez, de la mie de pain blanc bien emiée, & du perſil aché, ou du ſucre en poudre. Meſlez-y auſſi de bon beurre frais, coupé par petites tranches, & enuiron autant qu'il en faudroit dans vne poeſle pour y fricaſſer graſſement autant d'œufs que vous en aurez caſſé. Or pendant que l'on battera vos œufs ainſi aſſaiſonnez, faittes mettre dans vne poeſle à frire bien nette, vne liure de bonne huile d'oliue, ou de beurre, & le tenez ſur le feu iuſques à ce qu'il boüille : ce que quand vous apperceurez, retirez-le & le verſez hors de la poeſle, que vous n'eſſuirez point: Cela fait, & ſans differer, verſez-y vos œufs, laiſſez-les cuire, & les remuez ſeulement dans le milieu & doucement auec vn baſton vn peu large & plat par le bout, ou auec la pointe d'vn coûteau, afin que vos œufs ſe puiſſent prendre plus facilement.

Lors que voſtre Omelette ſera à demy-

cuitte, retournez la auec vne aſſiette, ou auec autre choſe qui ſoit propre à cela pour l'acheuer de faire cuire : & remuez ſouuent la poeſle, de peur qu'elle ne s'y attache, & qu'elle ne bruſle. Quand enfin elle ſera cuitte, dreſſez-la & la poudrez de ſucre ſi vous voulez, ou l'arroſez d'vn peu d'eau roſe & la garniſſez de canelle. Vous pouuez auſſi facilement faire cuire cette ſorte d'omelette dans vne tourtiere couuerte, qui ait les bords vn peu hauts.

Omelette cretonneuſe.

Ayez telle quantité d'œufs qu'il vous plaira, caſſez-les, battez-les & les aſſaiſonnez de ſel : faittes fondre du beurre dans la poeſle, eſtant fondu, iettez-y vos œufs, & vn moment apres, adiouſtez-y du pain coupé en forme d'appreſtes, ou de la mie de pain bien menuë, & que l'vn ou l'autre ſoit frit, & mis dans la poeſle lors qu'elle ſera ſur le feu. Quand voſtre omelette ſera cuitte, verſez-la dans vn plat, mais en ſorte que le pain frit paroiſſe au deſſus. Il y en a qui font frire du perſil & en garniſſent leur omelette : d'au-

tres y mettent vn filet de vinaigre : enuiron autant que les Patissiers mettent d'eau rose sur leurs tartes.

Omelette aux pommes.

Pelez trois ou quatre pommes, coupez les par roüelles, & les fricassez dans la poesle auec vn quarteron & demy ou enuiron de bon beurre frais, & autant de sucre qu'il vous plaira : Quand elles seront cuittes, versez par dessus & dans la poesle sept ou huict œufs, que vous aurez battus & assaisonnez de sel : faittes cuire le tout ensemble & souuenez-vous de remuer souuent la poesle, depeur que vostre omelette ne tienne & ne brusle Lors qu'elle sera cuitte, versez-la dans vn plat, & faittes en sorte que les pommes soient enfermées au dedans, & la poudrez par dessus auec du sucre.

Autre façon.

Faittes cuire vos pommes de mesme sorte que nous venons de dire : quand elles seront cuittes, tirez-les à sec hors de la poesle, & les mettez sur vne assiette :

faittes ensuitte vne omelette vn peu baueuse : & lors qu'elle sera cuitte à propos, enfermez-y promptement vos pommes, & rapez du sucre par dessus.

Autre façon.

Mettez vos pommes fricassées sur vne assiette, comme ie viens de dire, faittes aussi vne omelette baueuse, & lors qu'elle sera cuitte, sans y enfermer vos pommes, couurez-les seulement de vostre omelette, que vous parsemerez de sucre en poudre.

Pour faire Banquets, Nopces ou festins, dans toutes les Saisons de l'année.

Entrées de table, dont l'on se peut seruir en toutes rencontres.

Prenez des foyes de veau : blanchissez-les & les lardez de lard & de cloux de girofle; cela fait, enueloppez-les des coeffes des animaux dont ils sont sortis, & les faittes rostir : Estant rostis, seruez-les auec vne sausse de venaison, ou du verjus verd.

Vous pouuez apprester de mesme façon les foyes de mouton & de cheureau.

A l'esgard des foyes de porc, vous pouuez aussi les faire rostir, mais il faut les seruir à l'orange & auec de la poudre blanche par dessus, & sans aucune sausse.

Pour les foyes de poules, de chapons, d'oyes, & mesme de cochons de laict, faittes-les cuire dans de bon boüillon, auec les aisles & les pieds, & les seruez à la vinaigrette, mais n'oubliez pas de la garnir de persil.

Vous pouuez aussi seruir aux entrées de table des trippes bien cuittes, & frittes dans du sain de lard, auec du sel à discretion, & de la poudre blanche par dessus.

Pour la saison d'apres Pasques.

Entrée.

Bon pain : bon vin : petits alloyaux de venaisoe : sallades d'oranges ; testes de cheureaux dorées, & à la vinaigrette.

Potages.

Poussins aux herbes, où à l'estuuée, boüillis ou lardez, porée de gigoteau, ou veau au broüet doré.

Premier seruice.

Oysons à la maluoisie, lapreaux de garenne aux oranges, poulettes faisandées, pastez de pigeons.

Second seruice.

Levraux à la sausse Royale, poussins au vinaigre, cheureaux au verjus d'oseille, pigeons rostis.

Troisiéme seruice.

Venaison rostie à la sausse Royale, cochons de laict, esturgeons, & pastez de venaison froids.

Issuë de table.

Gelée ambrée, papillons de pommes; fromages

fromages de cresme, & trois pieces de four au plat.

Pour la saison d'Esté.

Entrée.

Bon pain, bon vin : Abricots, prunes de damas, petits pastez de venaison chauds, talmouses de blancs de chapon.

Potages.

Boüilly lardé de venaison, poussins à l'estuuée, & bisets aux choux.

Premier seruice.

Perdrix au sel menu, pastez de venaison chauds, & lapreaux aussi au sel menu.

Second seruice.

Heronneaux à sausse bastarde, levraux & pastez de cailleteaux.

Troisiesme seruice.

Vinaigrette à la sausse cordialle, pous-

ſins au vinaigre, & paſtez d'Halebrans.

Quatrieſme ſeruice.

Eſtoudeaux au mouſt; Oyſons à la maluoiſie, & poulets faiſandez.

Cinquieſme ſeruice.

Pigeons au ſucre, venaiſon, & paſtez de venaiſon froids.

Sixieſme ſeruice.

Cochons, paons, & eſturgeons.

Iſſuë de Table.

Trois pieces de four au plat, gelée & pommes de court-pendu.

Pour la meſme ſaiſon.

Entrée.

Bon pain, bon vin: prunes de damas; Andoüillettes farcies, tettines de vache, tourterelles, langues de bœuf & paſtez de veau.

Potages.

Bisets aux choux, potages de courges, boüilly lardé de venaison, concombres farcis, cochons houssez, & pastez de venaison chauds.

Premier seruice.

Perdreaux, levreaux, poulets, oysons farcis, & pastez de cailles.

Second seruice.

Lapreaux, estoudeaux, poussins au vinaigre rosat, venaison rostie, cochons de laict, pastez de moineaux froids.

Issuë de Table.

Gelée de trois sortes, trois pieces de four au plat, poires cruës, pesches, poires à l'hypocras, amandes & cerneaux, eau rose, cresme & fromage en jonchée.

Autre Entrée pour l'Esté.

Andoüilles farcies, langues de mouton sallées, tettines de vache, potée de blancs de poussins, pieds de mouton à la sausse blanche, lard Milanois, fricassées de poulets au verjus de grain, confitures de fraises de poussins, ventrée de chevreaux confits, testes de chevreaux dorez, foyes de veau rostis, carbonnades à la Toulouse, pastez de veau en pot auec la crouste, fricassée à barbe-Robert, fricassées de poussins à la sausse-Madame, palais de bœufs confits auec groiselles & siboules, cailles confites à la cameline, caillettes farcies, & burclots de feures nouuelles.

Pour la saison d'Automne.

Entrèe.

Bon pain, bon vin : pastez de venaison, choux, pesches, raisins, & fricassées.

Potages.

Chapons boulus damiler à la poiurade, & graue de petits oyseaux.

Premier seruice.

Deux lapreaux au plat, deux perdreaux de mesme, & des capres.

Second seruice.

Poulettes faisandées, heronneaux à la sausse Royale, & des oliues.

Troisiéme seruice.

Beccasseaux, estoudeaux au saugé, pigeons & sallades de citron.

Quatriesme seruice.

Venaison rostie, canards à la dodine, concombres confits, & pastez de venaison froids.

Issuë de table.

Gelée clairette en moule, angelots de gelée blanche, tartes de pommes, tartes de cresme, poires à l'hypocras, papillons de pommes & poires cuittes.

Pour la mesme saison.

Entrée.

Bon pain, bon vin; pesches, raisins, prunes de damas, & fricassées, & pastés de veau.

Potages.

Boüillon doré, & potée broyée.

Premier seruice.

Vn quartier de cochon ou d'oyson, trois pigeons, & vn estoudeau au moust.

Second seruice.

Deux lapreaux, deux poulettes faisandées, & vn pasté de pigeons.

Issuë de Table.

Tartes, poires, amandes & cerneaux peslés.

Pour la ſaiſon d'Hyuer.

Entrée.

Langues de mouton à l'eſtuuée, hachis de gigot, chaudun de poiure, ſauſſiſſes & paſtez à la ſauſſe chaude.

Potages.

Sarſelles aux poireaux, gigoteaux de veau au broüet doré, & biſets aux choux.

Seruice.

Perdrix à l'orange, beccaſſes à l'equeſal, chapons, conils, cochons & paſtez de canards.

Iſſuë de Table.

Gaſteaux feüilletez, poires, gelée orangée.

Souper du mesme iour en la mesme saison.

Entrée.

Bon pain, bon vin: alloyaux de venaison à la sausse Royale, tallemouses de blancs de chapons, sallades d'oranges & pastez de venaison.

Potages.

Perdrix aux choux, sanglier aux nauets, fromentée & hachepot de pigeons.

Premier seruice.

Perdrix aux oranges, venaison auec sausse Royale, pastez d'alloüettes à la sausse d'hypocras, beccasses à l'equesal, herons, levraux, pastez de tourterelles, venaison de sanglier, connils, pastez de sarselles, & paons pour entremets.

Second seruice.

Pigeons, poussins, cochons de laict, pastez froids, & pieds à la sausse d'enfer.

Issuë de Table.

Gelée blanche clairette & ambrée, trois pieces de four au plat, pastez de connils, nefles frittes en hypocras, eau rose à lauer la dragée, & espices de la chambre.

Pour la mesme saison.

Entrée.

Bon pain, bon vin : andoüilles, saucisses & pastez à la sausse chaude.

Potages.

Ciué de lieure & broüet doré.

Seruice.

Demy-cochon, deux chapons, deux conils, deux poulets faisandez, & vn pasté de canards.

Issuë de table.

Tartes d'Angleterre, poires cuittes & macarons.

Souper du mesme iour en la mesme saison.

Entrée.

Sallades de chicorée & de pastenades, auec des bisets aux choux.

Seruice.

Venaison rostie, perdrix, beccasses, connils, pastez d'alloüettes, cochons de laict, chapons & oliues.

Issuë de table.

Poires à l'hypocras, tartes de pommes chiquetées, vn gasteau mollet & vne talmouse.

Autre Souper pour le meſme iour, dans la meſme ſaiſon.

Entrée.

Sallades d'herbes, alloyaux de venaiſon; prunes de Damas, ſallades de paquenades, ſoleil de blanc de chapon, & paquenades de gelées.

Potages.

Fromentée nauée de ſanglier, boüilly lardé de venaiſon, pigeons à la canelle, paſté de venaiſon tiede, & vne poulette faiſandée.

Premier ſeruice.

Leuraux, perdrix, poulets au vinaigre, venaiſon roſtie, paſtez de moineaux, & gelées moclées.

Second ſeruice.

Poulettes faiſandées, eſtoudeaux au

moust, lapreaux, cachons de laict, pigeons, pastez de venaison froids, & gelée ambrée à pointe de diamant.

Issuë de table.

Poires à l'hypocras, amandes & cerneaux pelez, poires à deux testes, baudrier de pommes, rosées d'Angleterre, tartes de verjus, gasteaux feüilletez, & gelée blanche picquée de diamans.

Maniere de dresser vn Banquet, ou de preparer des Nopces par vn Rostisseur, vn Pastissier, & vn Cuisinier, chacun d'eux à l'égard de ce qui le concerne ordinairement.

Pour le Rostisseur.

Le Rostisseur qui a charge de fournir de viandes rosties & boüillies dans vn festin ou banquet de consideration, doit à peu prés fournir quatre gros ieunes Coqs-d'Inde, & quatre ieunes leuraux, quatre gros cochons de laict gras, quatre

gros cheureaux gras, quatre gros oysons gras, quatre lapins de garenne, douze poulets troussez pour bost, douze pigeonneaux de voliere, huict poulettes en gelinottes, seize cailles grasses, huict gros estoudeaux pour rostir, autant pour boüillir, quatre chapons aussi pour boüillir, douze pigeons pour confire, quatre chapons, douze pigeons, & vn grand lieure pour mettre en paste.

Pour le Pastissier.

Le Pastissier à son égard doit fournir quatre pastez de lieure chauds, autant de pastez de Godiueau & de Gomichons musquez; quatre tourtes de moüelle, autant de tourtes d'herbes, quatre pastez de poulets d'Inde au bec doré, quatre cocluches de Champagne, quatre pastez froids, & douze pieces de four differentes pour plat.

Que si c'est pour vn souper, il doit fournir quatre grandes tartes de massepain, quatre trufles garnies, quatre fleurons musquez, quatre roses de biscuit filé, quatre plats de maccaron, & autant de petit mestier.

Pour le Cuiſinier.

Le Cuiſinier qui entreprend d'appreſter vn feſtin, doit auoir de la chair de boucherie, bœuf, mouton & veau, de la graiſſe & de la moüelle pour les boüillons, du lard gras & maigre, des ceruelats, des langues de bœuf, des jambons de Mayence, du ſel blanc & du gros, du verjus, du vinaigre, des œufs, du beurre, des herbes, des ſallades & des raues, des eſpiceries, des capres, des oliues, des flambeaux d'vn quarteron piece, de la chandelle par bougies, & de ſuif, des tables garnies de leurs ſieges, des verres, des bouteilles, & des bocards, des aſſiettes, vn porteur d'eau, toute ſorte de linge de table, des lauandieres, du bois, du charbon, des oranges & des citrons; des pots & des poeſles, vne manne d'orfeuurerie, ſix ſortes de fruicts à manger, trois ſortes de confitures, quatre ſortes de gelée, deux boeſtes de dragées de demy-liure piece, de l'eau de damas pour lauer les mains, & des cure-dents de roſmarin.

S'il entreprend de fournir les viandes, il doit auoir vn gros jeune Coq-d'Inde,

vn porage au boüillon doré, vn pasté de lieure chaud, vn plat de ceruelats par tranches, vn plat de cerises, des sallades de capres, vne andoüillette de veau farcie, vn pasté de Godiueau, vn potage aux pigeons confits, vn plat de langues de bœuf fumées & coupées par tranches, vne fricassée à la tortuë, deux raisins de gelée, vn plat de Gomichon musqué, vne tourte de moüelle, vn chapon aux cardes, vne rose de citrons, vne tourte d'herbes feüilletée, vne estuuée de petites oyes, des tranches de jambon de Mayence, vn leuraut à la sausse royale, vn cochon de laict entier, vn plat d'oliues, deux gros estoudeaux à la graisse, vn plat d'oranges, vn cheureau entier, vn pasté de pigeonneaux, des sallades de pourpier, vn oyson farcy, vne gelée de carmerie, vn plat de raues, vn lapin de garenne, trois poulets à l'eau-rose, vn pasté de poulet-d'Inde au bec doré; trois pigeonneaux au vinaigre, deux poulettes en gelinottes, quatre cailles.

Pour entremets, vn plat de cardes, vn pasté froid, vne coqueluche de Champagne, vn plat de pois nouueaux, vn autre pasté froid, vn plat de febues fraisées.

Pour l'issuë de table, deux sortes de gelée, trois sortes de fruicts, six sortes d'autres fruicts, fromages de jonchée de cresme, vn plat de poires découpées auec du sucre, douze pieces de four differentes pour plat.

Pour vne Collation, vne grande tarte de massepain, vne trufle garnie, fleurons musquez, biscuit filé, vn plat de maccaron, deux boestes de dragées de demy-liure piece, des cure-dents de rosmarin, & de l'eau de damas pour lauer les mains.

Fin du Cuisinier Royal.

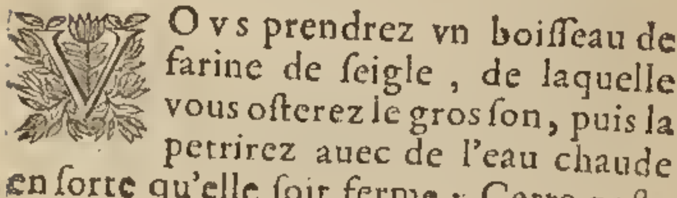


LE PATISSIER ROYAL;

ENSEIGNANT LA MANIERE de faire toutes ſortes de Paſtiſſeries en perfection:

Comme auſſi la compoſition de toutes ſortes de Paſtes, Biſcuits, Macarons, & Maſſepains.

La maniere de faire de la paſte bize.



VOus prendrez vn boiſſeau de farine de ſeigle, de laquelle vous oſterez le gros ſon, puis la petrirez auec de l'eau chaude en ſorte qu'elle ſoit ferme : Cette paſte

est bonne à faire des pastez de jambon & de grosse venaison, que l'on transporte loin, desquels la crouste doit estre forte de deux poulces d'espaisseur : Vous y mettrez seulement vne demie liure de beurre en cette paste.

Souuenez-vous que tous ces pastez de garde doiuent estre bien cuits & bien bouchez.

Maniere de faire de la paste blanche pour les gros pastez.

Vous nettoyerez vne table bien nette, sur laquelle vous mettrez vn demy boisseau de fleurs de farine, puis vous ferez vne fosse au milieu, dans laquelle mettrez deux liures de beurre frais ; s'il est dure vous le manierez pour le faire amolir : cela estant, mettez-le dans le trou qu'aurez fait à vostre farine, puis adjousté trois onces de sel écrasé bien menu, & vn demy septier d'eau ou enuiron, puis remué vostre paste auec les mains, & en remuans vous l'aroserez de fois à autre auec vn peu d'eau tiede : Quand la paste sera bien liée, vous l'estendrez auec le rouleau de bois, & jetterez vn peu de fa-

rine deſſus & deſſous la paſte, afin qu'elle ne tienne point à la table : Vous remarquerez quand Hyuer il faut faire la paſte plusgraſſe, afin qu'elle ſoit plus maniable, & en Eſté en mettre moins, à cauſe que la chaleur rend la paſte mole, veu quand il fait grand froid qu'il faut couurir voſtre paſte, afin de la petrir plus facilement.

Autre maniere de faire de la paſte blanche fine, pour faire des paſtez d'aſſietes, & autres ſortes de paſtiſſeries à manger chaude.

Pour faire cette ſorte de paſte blanche, vous mettrez trois liures de beurre, & la petrirez de meſme que la precedente, & eſt bonne à faire des paſtez d'aſſiettes de veau, de pigeonneaux, beatilles, & autres à manger chaud. Si vous employez cette paſte à faire quelqu'autre piece de four, vous abaiſſerez voſtre paſte d'eſpaiſſeur à proportion de la grandeur des pieces que vous ferez.

Pour faire de la paſte feüilletée.

Il ne faut qu'vn demy quart de farine de froment, la mettre ſur vne table, y

faire vne fosse, comme cy-deuant, & y versé enuiron plain vn vert d'eau & demy once de sel écrasé menu, manié le tout ensemble & l'arosé, quand il sera necessaire, lors que cette paste sera bien liée, en sorte qu'elle soit vn peu mollette: Vous en ferez vne masse, cela estant la laisserez reposer vne demie heure, afin qu'elle se ressuye, puis vous l'estendrez auec vn rouleau à l'épaisseur d'vn poulce, en la poudrant de farine.

Estant ainsi abaissée, vous prendrez vne liure de beurre frais, le plus ferme que vous trouuerez, puis l'estendrez de la largeur de vostre paste, & l'applatirez sur icelle, puis plairez vostre paste en double, de maniere que le beurre soit enfermé dedans: Vous r'estendrez la paste encore bien mince auec le rouleau, & ferez la mesme chose cinq ou six fois, & la reduirez de l'espaisseur que vous iugerez à propos, en poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas; elle est bonne à faire des tourtes de pigeonneaux & d'autre façon.

Vous sçaurez quand y mettant moins de beurre, c'est faire la paste demie feüilletée.

Pour faire de la paste à l'huile, & comme il luy en faut oster l'odeur.

Faire boüillir l'huile ſur le feu iuſqu'à ce qu'elle ne faſſe plus de bruit, alors elle aura perdu ce qu'elle a de deſagreable ; quand voſtre huile ſera ainſi appreſtée, prenez vn litron de fleurs de farine, & y mettez trois ou quatre iaunes d'œufs, vne pincée de ſel, de l'huile à diſcretion, & enuiron le quart d'vn demy ſeptier d'eau, meſlé bien le tout enſemble, & manié ſi bien la paſte, qu'elle demeure vn peu dur, dautant qu'elle n'a pas la meſme force que lors qui luy a du beurre: Vous l'employerez ſuiuant que vous en aurez affaire.

Paste de sucre.

Vous prendrez vn quarteron de ſucre reduit en poudre, que vous paſſerez par vn ſac pour eſtre plus delié, puis le mettrez dans vn mortier, & y adjoûterez vn blanc d'œuf & vne cuillerée de ius de citron, & remuerez le tout enſemble doucemẽt, iuſqu'à tant que le ſucre commen-

ce à se lier ; & s'il a de la peine à se lier, vous y adjoûterez vn peu d'eau rose, & lors que le sucre commençera à se lier, vous le battrez auec le pilon pour le reduire en paste, afin qu'elle soit bien ferme, puis vous en ferez des abaisses de pastisseries, selon que vous en aurez affaire.

L'on fait aussi de la paste demie sucre, en y mettant moitié sucre, & moitié de fleurs de farine, qu'il faut incorporer ensemble, comme cy-dessus.

Maniere de faire de l'espice douce, de laquelle se serue les Patissiers.

Il faut prendre deux onces de gingembre, & vn once de poivre battu en poudre meslez ensemble ; adjoûtez-y du clou de girofle battu, de la muscade rapée menuë & de la canelle battuë, de chacun vn once pour vne liure de poivre, plus ou moins, vous cònseruerez toutes ces choses meslées ensemble dans vne boëste.

L'on peut garder chaque sorte separément : il y a plusieurs personnes qui ne se serue que du poivre seul, bien que l'espice composée soit plus douce: Pour faire de l'espice sallée, il faut mettre autant

pesant de sel en poudre qu'il y aura d'espice, & la conseruer dans vn lieu qui soit sec.

Pour faire de la dorure duquel les Patissiers se seruent à donner couleur à leurs pastisseries.

Il faut battre des jaunes & des blancs d'œufs ensemble, comme si vous vouliez faire vne omelette ; si vous souhaitrez qu'elle soit forte, il ne faut qu'vn blanc d'œuf dans trois jaunes : si vous desirez que la doreure soit pasle, il ne faut que délayer les jaunes d'œufs auec de l'eau : Mettez des jaunes & de l'eau selon la quantité que vous en aurez affaire.

En Caresme que l'on ne se sert point d'œufs, prenez du saffran ou de la fleur de soucy, ou seruez-vous d'œufs de brochet.

Pour faire de la cresme de laquelle les Pastissiers se seruent.

Faut prendre vne chopine de laict, la mettre dans vn poeslon sur le feu ; lors qu'il sera vn peu chaud, prenez deux œufs, mettez le jaune & le blanc auec vn

demy litron de fleurs de farine, puis les délayez enſemble en maniere de boulie, & y adiouſtez encore deux œufs: Le tout eſtant bien délayé, lors que le laict que vous aurez mis ſur le feu commencera à boüillir, verſez peu à peu voſtre appareil dedans, & faites boüillir le tout enſemble à petit feu en le remuant comme ſi s'eſtoit de la boullie. Il faut y mettre du ſel à diſcretion pendãt qu'elle cuit; puis y adjoûtés vn quarteron de beurre frais qui ſoit bon, faut qu'elle ſoit vn quart d'heure ſur le feu pour eſtre cuitte; eſtant ainſi, vous la garderez dans vne écuelle, les Paſtiſſiers ſans ſeruent à beaucoup de pieces de four.

Autre maniere de creſme plus fine.

Vous prendrez vn quarteron d'amendes douces pelées, puis les pilerez dãs vn mortier, adjouſtez-y vn bon quarteron de ſucre, & l'aroſez de fois à autre auec de l'eau roſes: Lors que vos amendes ſeront appreſtées de la ſorte, vous aurez vne chopine de laict, & les iaunes de quatre œufs frais, & les délayerez auec le laict, puis les verſerez dãs la paſte d'amen-

des, & les meſlerez enſemble: Cela eſtant, prenez trois ou quatre fois plain vne cuilliere à bouche de fleurs de farine, la délayez auec vn peu de laict; quand elle ſera détrempée verſé le reſte de voſtre chopine de laict & la faite boüillir; ſi elle deuient trop eſpaiſſe en cuiſant, verſez-y vn peu de laict quand elle ſera à demy cuitte, & mettez dedans voſtre appareille d'amendes, puis les ſalez, & remuez bien le tout pendant qu'elle cuira : Cela eſtant cuit & épaiſſy, verſez-la dans vne écuelle, & la laiſſé repoſer vn iour, afin qu'elle ſoit priſe en maniere de gelée, & que l'on la puiſſe couper d'vn couſteau, comme de la paſte ou gelée.

Maniere de faire de la Creſme pour le Careſme.

Faut auoir vne chopine de laict, puis la faire boüillir, & auoir vn demy litron de fleurs de farine, la délayer auec du laict, puis la jetter dans vn boüillon, en y adjouſtant vn quarteron d'amendes douces pelées & battuës dans le mortier auec du laict, la ſaller pendant qu'elle cuit : mettez-y auſſi vn quarteron de beurre frais, remuez le tout inceſſam-

ment pendant qu'elle cuira, & sur la fin adjoustez-y vn peu de saffran détrempé auec du laict, pour luy rendre la couleur jaune: Estant bien cuitte, dressé-là dans vne écuelle, & la laissay reposer iusqu'à tant que vous en ayez affaire.

Maniere de faire de la Glace de sucre.

Mettez dans vne écuelle vn quarteron de sucre en poudre, auec vn blanc d'œuf, & vn peu d'eau roses, battez le tout ensemble, iusques à ce que cela soit reduit en façon de syrop bien espais, cela sert à glacer du massepain, pastez, & autres pieces de four; mais il faut l'estendre promptement.

Methode pour bien apprester les pasteZ à manger froids.

1. Pasté de cerf.

LAissez mortifier le cerf & le lardez de gros lard assaisonnez de sel, poiure, muscade, & cloux, le tout bien pilé

Faites paste comme dessus, auec sel, vn peu de beurre, & le faites en abaisse assaisonnée comme dessus, force lard pilé, laurier, & bardes de lard, apres le dorez auec jaunes d'œufs, puis le faittes cuire trois ou quatre heures, & vous souuenez de le percer de peur qu'il ne s'en aille, sortant du four bouchez-le & le mettez sur vn cleon ou clée.

2. *Pasté de chevreüil.*

Le pasté de chevreüil se fait de mesme celuy de cerf, mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ny l'assaisonner si fort.

3. *Pasté de Sanglier.*

Lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poiure, cloux de girofle, muscade, laurier, & le faites en abaisse de paste bise, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & ayez soin de le boucher estant cuit.

4. *Pasté de bœuf.*

Prenez vne tranche de simier, battez-

la bien auec le dos d'vn cousteau, puis lardez de gros lard, assaisonnez comme dessus, & le faites cuire de mesme, ne vous oubliés pas de le percer & de le boucher estant cuit.

5. Pasté roüelle de veau.

Lardez les roüelles de veau de moyen lard, assaisonnez de sel, poiure, muscade, vn peu de cloux pilées, laurier, & faites paste auec beurre, sel, & eau, la faites cuire trois heures, donnés luy du vent & le bouchez estant cuit.

6. Pasté de membre de mouton.

Lardez-les de menu lard, assaisonnez comme dessus, cassez les os, ostez le manche & les empastez en mesme paste que le veau, & le faites cuire de mesme, estant cuit mettez-y vne gousse d'ail ou d'échalotte par le soupirail.

7. Pasté de lievre ou de levrau.

Selon mon sentiment les pastez de lievre ou levrau sont meilleurs auec les os

que desoſſez, lardez-le de moyen lard, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux, laurier, & ne le faittes point affamez de lard pilez & bardez, mettez-les en paſte biſe ou blanche, eſtant cuit mettez-le en lieu ſec, & le bouchez.

8. Paſté de lievre ou de levrau deſoſſé.

Oſtez les os & laiſſez la chair la plus entiere que vous pourrez, lardez le de gros lard, aſſaiſonnez de meſme que deſſus, & l'empaſtez en meſmes paſte, & le faittes cuire de meſme.

9. Paſté de lapins.

Lardez-les de moyen lard, aſſaiſonnez comme deſſus, & les empaſtez de bonne paſte, il n'eſt pas de beſoin de les faire cuire deux heures.

10. Paſté de perdrix.

Lardez les perdrix de moyen lard, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, quelques cloux entiers, laurier, & le faites en paſte dreſſé ou en abaiſſe en forme car-

rée, faites-y vn ſoupirail, & le faites cuire deux ou trois heures ſelon le feu, tenez-le en lieu ſec.

11. *Paſté de perdrix deſoſſees.*

Fendez les perdrix par le dos, oſtez l'os de l'eſtomach, le cropion, & laiſſez les cuiſſes entieres lardées de moyen lard, aſſaiſonnez comme deſſus, & les empaſtez de meſme, & leur donnez la meſme cuiſſon.

12. *Paſté de poulet-d'Inde.*

Caſſez les os, abatez l'eſtomach, & le lardez de gros lard, mettez en paſte biſe ou blanche, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux entiers, laurier, lard pilé & par bardes, eſtant cuit mettez vne eſchalote par le ſoupirail & le bouchez.

13. *Paſté de poulet-d'Inde deſoſſé.*

Ouurez le poulet-d'Inde par le dos, tirez tous les os à la reſerue du cropion, raſſemblez la chair & la lardez de moyen lard, aſſaiſonnez comme deſſus, l'empa-

ſtez tout de meſme, eſtant cuit, mettez la petite eſchalotte par le ſoûpirail, & le bouchez.

14. *Paſté de canards.*

Eſcraſez les canards, leurs faites trois ou quatre taillades ſur l'eſtomach, lardez-les de moyen lard, & les aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux pilés, canelle pilée, laurier, lard pilé, & bardes de lard empaſtez en paſte demy blanche, en paſte dreſſée ou en abaiſſe en forme quarrée, dorés-les comme les autres auec jaunes d'œufs crus, faittes-le cuire deux petites heures.

15. *Paſté d'oye ou d'oyſons.*

Ce paſté ce fait tout de meſme que celuy des canards, hors qu'on le doit nourrir dauantage, & te tenir plus ferme de ſel, & du reſte, faites-le cuire dauantage, mettez-y eſtant cuit vne gouſſe d'ail.

16. *Paſté d'oſtarde.*

Abatez l'eſtomac de l'oſtarde, caſſez

les os des cuisses,lardez-le de moyen lard bien espais, assaisonnez de sel, poiure, cloux entiers, muscade rapée, laurier, & ne luy faite point faute de lard pilé, & en bardes,entant que l'ostarde est vn gibier qui est fort sec, vous le pourez faire dresser en abaisse auec bonne paste, dorez-le & le faites cuire trois ou quatre heures.

17. *Pasté de jambon de Mayance.*

Coupez le manche du jambon, le faites bien tremper, faites qu'il soit bien nét, ostez la peau, & s'il est bien gros, coupez vn peu de son lard,ou d'autre pour le larder,assaisonnez les lardons, estans lardez faites paste bien dure auec eau chaude & vn peu de beurre fondu, dressez vn pasté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit espais d'vn pousse, mettez le jambon dedans, assaisonnez de poiure, muscade. cloux, canelle pillée, fines herbes hachées bien menuës, laurier, & vne liure & demie de beurre frais, ou moësle de bœuf hachée, & remplissez les vuides du dedans du pasté crainte qu'il ne s'abatte, couurez-le de la mesme paste & le dorés de mesme,faites les cuire huit heures, mettez

mettez du papier autour & dessus afin qu'il ne prenne pas trop de couleur, quelques-vns y mettent des tranches de citron vert, & les autres non.

18. *Pasté de hure de Sanglier.*

Faites brusler le poil de la hure, la nettoyez-bien, coupez les machoires, & les autres os, ostez le crain en incisant le haut de la hure sans la desfigurer, ostez aussi la ceruelle & la lardez de gros lard, & l'empastez de mesme que le jambon, du mesme assaisonnement, & n'oubliez pas à y mettre du sel, & vn peu de poiure long pilez menu, faites-le cuire de mesme, estant à demy-cuit, mettez-y vn demy-sestier de vin clairet par le soûpirail, quand ce pasté sera deux heures plus que l'autre dans le four il n'en vaudra pas moins, & jus de citron.

19. *Pasté de faisans.*

Estant bien nettoyez lardez-les de gros lard, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, laurier, & les empastez en vn pasté dressé, les laissez le plus entiers que vous

pourrez, couurez le pasté de la mesme paste, & le dorez, faites-le cuire deux heures.

20. *Pasté de corlis.*

Vuidez les corlis & les lardez de moyen lard, assaisonnez comme dessus, & y mettez vne échalotte estant cuit, ce pasté se fait dressé, enfin vous le pouuez faire comme il vous plaira, faites-le cuire deux heures & demie.

21. *Pasté de sarcelles.*

Ce pasté se fait tout de mesme que celuy de canards, & le faites cuire de mesme.

22. *Pasté de canards desossez.*

Fendez les canards par le dos & ostez tous les os à la reserue des cuisses, tailladés-les sur l'estomach & les lardez de moyen lard, assaisonnez de mesme, auec sel, poiure, muscade, cloux, laurier, & bon lard pilé & bardes, faites-le dressé ou en abaisse en forme carée, dorez & le faites cuire deux heures.

23. Pasté de sarcelles desossez.

Le pasté de sarcelles se fait de mesme que celuy de canards, hors qu'il ne faut pas le faire tant cuire.

Ie me suis oublié de mettre ce pasté de ramiers parmy les pastés à manger froids, vous trouuerez bon que ie le mette icy.

Methode pour bien apprester les pastez à manger chauds.

1. Pasté de cailles.

Vuidez des cailles, faites paste auec eau, farine, beurre, quelques iaunes d'œufs, & sel, dressez vn pasté de quatre pousses de hauteur, mettez vn peu de gaudiueau au fond, ce gaudiueau sera composé de roüelle de veau, vn peu de lard, moësle ou graisse de bœuf, assaisonné de sel, poiure, muscade, & vous dresserez les cailles au rond du pot sur vostre gaudiueau, vous garnirez de champignons, ris de veau, crestes, troufles, lard pilé, vn morceau de beurre frais, & le couurez de la mesme paste, dorez le & le faites cuire vne heure & demie, ostés le pacquet d'assai-

ſonnement en ſeruant, & mettez ius de citron & piſtaches coupées.

2. Paſté de pigeonneaux.

Ce paſté depigeonneaux ſe fait dreſſé comme celuy des cailles, hors qu'il ne faut pas y mettre de gaudiueau, mais garniſſez-le de riz de veau, champignons, creſtes, moëſles de bœuf, lard pilé, ou fondu, & le faittes cuire de meſme, eſtant cuit mettez jus de veau & de citron, & piſtaches.

3. Paſté de poulets à la creſme.

Quand voſtre paſté ſera dreſſé, mettez-y les poulets par morceaux, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, canelle, lard fondu ou pilé, vn pacquet d'aſſaiſonnement, couurez-le de meſme paſte, eſtant cuit mettez-y la creſme & le laiſſez vn peu dans le four, mettez en ſeruant jus de champignons.

4. Paſté d'alloüettes.

Dreſſez vn paſté de trois pouces d'hau-

teur & de paſte fine, oſtez les ieuſiers des alloüettes, & les rangez au ſond du paſté, garniſſez de champignons, quelques foyes gras, troufles, lard pilé, ſel, poiure, muſcade, vn pacquet, & le couurez de meſme paſte, dorez-le & le faites cuire, eſtant cuit faites vne liaiſon auec vn peu de lard fondu & vn peu de farine, que vous ferez frire dans le lard, & vous y meſlerez ius de citron & de mouton, ou ius de veau.

5. Paſté de lievre.

Hachez la chair d'vn liévre auec la chair d'vn membre de mouton, & auec la tierce partie de lard, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux, canelle pilées, fines herbes, ſiboulle, & faites vne abbaiſſe de paſte fine que vous aurez fait auec farine, eau, & beurre, & faites vn lit de la chair hachées ſur la paſte en forme d'vn liéure, & y rangez de moyens lardons, remettez de la meſme chair & des lardons d'étage en étage, eſtant fait mettez feüilles de laurier; & bardes de lard, couurez-le de la meſme paſte & le dorez, faites-lé cuire trois ou quatre heu-

res, eſtant cuit mettez ius de citron & vne eſchalotte, ou ſon ius.

6. *Paſté de levreau à l'Angloiſe.*

Lardez le levreau de moyen lard, caſſez les os, & le mettez en abbaiſſe de paſte feüilletée en forme d'oualle ou de liéure, aſſaiſonnez-le de ſel, poiure, muſcade, canelle pilée, lard fondu ou pilé, & faites cuire dans vn pot, écorce de citron, dates de Leuant, prunes de brignolle, coupez le tout par tranches, aſſaiſonnez d'vn verre de vin blanc, ſucre, canelle, poiure, citron vert, quand le paſté ſera cuit glaiſez-le de glaiſe faite auec ſucre bien pilé, & eau de fleur d'orange, la glaiſe eſtant faite découurez le paſté, & y mettés la compoſition que vous aurés faire dans le pot, & vn jus de citron, & grains de grenade en ſeruant.

7. *Paſté de levrau en paſte briſée.*

Caſſez les os du levrau, le lardez de moyen lard, & l'empaſtés en paſte briſée & en abbaiſſe, aſſaiſonnés de ſel, poiure, canelle, muſcade, lard pilé, & laurier, eſtant fait dorez-le & le faites cuire deux

heures, eſtant cuit frottés le cus d'vn plat d'vne eſchalotte, & faites vn jus de citron auec, & mettés dans le paſté en ſeruant.

8. Paſté de chapon deſoſſé.

Ouurez vn chapon par le dos, gardez la peau entiere, oſtez tous les os à la reſerue du cropion & des cuiſſes, & le farciſſez de farce que vous ferez auec ſa chair, vn morceau de veau, moëſle ou graiſſe de bœuf, lard, aſſaiſonné de ſel, poiure, muſcade, fines herbes, ſiboulletes, cloux, champignons, troufles, ris de veau, eſtant farcy mettez-le dans vn paſté dreſſé & le couurez de la meſme paſte fine, dorez-le & le faites cuire deux heures, mettez ius de citron en ſeruant.

9. Paſté de poitrine de veau.

Mettez la poitrine de veau par morceaux, y mettez vn lardon ou deux à chaque morceau, & l'empaſtez dans vn paſté dreſſé aſſaiſonné de lard, ſel, poiure, cloux, muſcade, fines herbes, laurier, champignons, cus d'artichaux, & le couurez de la meſme paſte fine, faites-

le cuire deux heures, mettez-y vne ſauce blanche auec vn ius de citron : iaunes d'œufs, vn peu auparauant que vous vouliez ſeruir.

10. *Paſté de gaudiueau à l'Italienne.*

Faites gaudiueau auec roüelle de veau, moëſle ou graiſſe de bœuf, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux, fines herbes, ſiboulles, & le mettez dans le paſté que vous aurez dreſſé en triangle auec paſte fine, garniſſez voſtre paſté de ris de veau, moëſle, lard pilé, eſcorce de citron, dattes de Leuant, raiſins de Corinthe, piſtaches, canelle, ſucre, & roullez quatre bardes de feüilletages longues de cinq pouces, & large d'vn pouce & demy, eſtant roullées mettez-en vne ſur chaque triangle poſées ſur la chair, & vne au milieu, dorez-le & le faittes cuire vne heure & demie, mettez iùs de citron en ſeruant & ſucre.

11. *Paſté de gaudiueau à la Françoiſe.*

Faites gaudiueaux auec roüelle de veau, moëſle ou graiſſe de bœuf, vn peu de lard,

assaisonnez de sel, poiure, cloux, muscade, fines herbes, siboulles, & dressés vostre pasté de mesme que dessus, garnissez-le de champignons, ris de veau, cus d'artichaux, morilles, andoüillettes, & y faites les mesmes bardes de feüilletage qu'au pasté à l'Italienne, mettez-y vne sauce blanche auant que de seruir.

12. *Pasté d'assiette.*

Hachés vn morceau de roüelle de veau, auec graisse de bœuf, faites qu'elle soit bien menuë & bien delicate, assaisonnés de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles, dressez le pasté de paste que vous aurez faite auec farine, beurre, œufs, & faites qu'elle soit bien dure, mettez vostre gaudiueau dedans, & le garnissez de ris de veau, morilles, troufles, champignons, crestes, moësle de bœuf, lard pilé, puis faites comme vn petit dosme au milieu du pasté du mesme gaudiueau, & le couurez de la mesme paste, faites qu'elle soit bien minse, dorez-le, & le faites cuire vne heure, mettez jus de citron & de mouton en seruant.

13. *Pasté à la Royale.*

Escorchez deux ou trois membres de mouton, les coupez par roüelle, dressez vostre pasté de paste faite auec eau chaude & vn peu de beurre, farine, sel espais d'vn pousse, & demy pied de hauteur, mettez vostre chair de mouton dedans, vous y pouuez mettre perdrix & ramiers desossez, auec le mouton, & garnir de lard pilé, champignons, troufles, morilles, grosses crestes de cocq, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, canelle, & cloux pilé, & le couurir de la mesme paste, le dorer, mettre vn papier autour auec vne fisselle, & le faire cuire huit ou dix heures; parce qu'il faut que ce pasté se mange à la cuilliere d'argent, frotés le fond d'vn plat d'vne eschalotte & mettez y vn jus de citron, & mettez tout dans vostre pasté quand il sera cuit.

14. *Pasté de roüelle de veau.*

Mettez vne roüelle de veau en trois, la lardez de moyen lard, & la mettez en abaisses, auec paste brisée, garnissez de

champignons, cus d'artichaux, morilles, trouffles, lard pilé, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, laurier, siboulles, fines herbes, couurez de la mesme paste, & le faites cuire deux heures & demie, estant cuit mettez jus de citron.

25. *Pasté de Becasses.*

Dressez vn pasté de la hauteur de trois pousses, mettez les becasses dedans apres les auoir lardées de moyen lard, ostez les iusiers, garnissez le pasté de champignõs, trouffles, lard pilé, sel, poiure, muscade, siboulle ou eschallote, vn peu de citron vert, ou d'orange, vne feüille de laurier, & le couurés de la mesme paste, dorez-le & le faites cuire deux heures, estant cuit mettés-y vn jus de citron ou d'orange, ou verjus de grain.

26. *Pasté de lapins.*

Lardés les lapins & les empastés en abbaisse de paste brisée, assaisonnés de sel, poiure, muscade, cloux, lard pilé, laurier, vne eschalote, & le dorés, faites-le cuire deux heures, mettés en seruant ius d'orange.

17. *Pasté de canards.*

Abattés l'estomach des canards, les lardés de moyen lard, & les mettés dans vn pasté dressé, garnissez de champignons, troufles, foye gras, assaisonnés d'vn pacquet, vn morceau de citron vert, sel, poiure, muscade, cloux, lard pilé, & laurier, faites le cuire deux heures, mettez ius d'eschallote ou d'ail, & d'orange en seruant.

18. *Pasté à la Portugaise.*

Hachés vn blanc de poullet-d'Inde auec moëlle de bœuf, assaisonnés de sel, poiure, canelle, garnissez-le d'escorse de citron, dates de Leuant, pistaches coupées, prunes de brignolle, raisins de Corinthe, lard pilé, & faites le pasté en paste feüilletée de la forme de deux Dauphins sur vne feüille de papier, faites que l'vn & l'autre s'entretiennent par le dos, ayant fait cette forme là sur vostre paste & mis la chair, couurez-le de la mesme paste, estant presque cuit glaisez-le auec sucre & eau de fleur d'orange, & faites vn

aygredoux auec ius de citron & ſucre, que vous mettrés dans voſtre paſté, en ſeruant garniſſé de grains de grenade.

19. Paſté à l'Alemande.

Mettez vn agneau en quatre quartiers, le lardez de moyen lard, & le mettez dans vn paſté dreſſé de paſte à demy fine, aſſaiſonnés de ſel, poiure, muſcade, cloux, laurier, lard pilé, fines herbes, ſiboulle, couurez-la de la meſme paſte, faites-la cuire trois heures, & paſſez huitres par la poëſle auec lard fondu, farine frite, capres, oliues deſoſſées, jus de citron, de champignons & de mouton, & l'eau des huitres, & mettez dans le paſté vn quart-d'heure auant que de ſeruir.

20. Paſté de poullardes deſoſſées.

Oſtez l'eſtomach des poullardes, & les trouſſez, faites-lès blanchir dans l'eau, les lardez de moyen lard, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, faite le paſté dreſſé en forme d'oualle, le garniſſez de champignons, cus d'artichaux, foye gras, fines herbes, lard fondu ou pilé, & le couurez

de la meſme paſte, faites-le cuire trois heures, mettez eſchalotte & jus de citron en ſeruant.

21. *Paſté fin.*

Faites gaudiueau auec roüelle de veau; graiſſe de bœuf, & lard fondu aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ſiboulles, faites le paſté en abbaiſſe auec paſte feüillettée en forme quarée, garniſſez-le de cus d'artichaux, champignons, creſtes, ris de veau & troufles, le courez de la meſme paſte, dorez-le & le faites cuire vne heure, eſtant cuit mettez-y vne ſauce blanche & jus de citron, ou verjus de grain en ſeruant.

Methode pour faire les tourtes de viandes.

1. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites blanchir les pigeonneaux dans l'eau chaude, faites paſte auec beurre, ſel, vin blanc, & la laiſſé repoſer vne heure, apres maniés la auec vn morceau de beur-

re, afin qu'elle ſoit bien fine, faites en abbaiſſe dedans la tourtiere ou baſſin, rangés vos pigeonneaux l'eſtomach en haut, garniſſez de ris de veau; champignons, troufles, beatilles, aſſaiſonnés de poiure, muſcade, cloux, vn pacquet, que vous oſterés en ſeruant, mettés lard pilé ou fondu, moëſle de bœuf par morceaux, ius de citron, ou verjus de grain, & piſtaches en ſeruant.

2. *Tourte de poullets.*

Pour faire cette tourte mettés les poullets par quartiers ou les briſez, & les empaſtez de meſme paſte que deſſus, aſſaiſonnez de meſme, & la couurez de la meſme paſte que la tourte de pigeonneaux, mettez auſſi jus de citron.

3. *Tourte de cailles.*

Faites bien nettoyer les cailles, & les trouſſez, les empaſtez en paſte briſée, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, vn pacquet, garniſſez la tourte de ris de veau, champignons, troufles par morceaux, lard pilé ou fondu, moëſle de

bœuf, puis la couurez, faites la cuire deux heures, mettez jus de citron en seruant.

4. *Tourte d'alloüettes.*

Faites oster le iusier aux alloüettes, les rangez dans vne tourtiere auec paste faite comme dessus, les garnissez de champignons, foyes gras, lard pilé, moësle, vn pacquet d'assaisonnement, sel, poiure, muscade, & la couurez de mesme paste, faites la cuire vne heure & demie, estant cuite faites liaison auec lard fondu, farine frite, capres & verjus, ou ius de citron, & mettez dans la tourte en seruant.

5. *Tourte de gaudineau feüilletée.*

Hachez blanc de chapon ou roüelle de veau, auec autant de moësle ou graisse de bœuf, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboulles hachées bien menuës, faites paste auec eau, farine, & vn peu de beurre, & de verjus, ou vin blanc, qu'elle soit mollette, faites abbaisse, & mettés la moitié autant de beurre bien manié, & l'escachez auec la paste,

passez

paſſez le roulleau par deſſus, & la ployés cinq ou ſix fois eſgallement ſans que le beurre paroiſſe, laiſſez repoſer voſtre paſte vne heure ou deux au lieu où vous la ferez, faites abbaiſſe de la moitié de voſtre paſte dans vne tourtiere ou baſſin, mettez la chair hachée, & garniſſez de champignons, trouſles, creſtes, ris de veau, cus d'artichaux, & lard fondu ou pilé, couurés-là de la meſme paſte, & la dorés, faites-là cuire vne heure, mettez jus de citron & de mouton en ſeruant, & piſtaches mondées.

6. Tourte de foyes gras.

Paſſez les foyes par l'eau chaude, les rangez dans vne tourtiere auec paſte fine, garniſſez de champignons par morceaux hachés menus, fines herbes, ſiboulle, lard pilé, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux, vn morceau de citron vert, & la couurez de la meſme paſte, dorez-là & la faites cuire vne heure & demie, pilez vn foye de meſmes, & le paſſez à la poëſle auec vn peu de lard fondu, vn peu de farine, puis le paſſez par l'eſtamine auec jus de mouton & de citron, frottez le fonds du plat d'vne eſchalotte, & mettez dans la tourte en ſeruant.

7 Tourte de beatilles.

Mondez les beatilles dans l'eau chaude, les rangez ſur vne abbaiſſe dans vne tourtiere auec paſte briſée, garniſſez de champignons, trouſles, ris de veau, moël-le de bœuf, aſſaiſonnés d'vn pacquet, ſel, poiure, muſcade, lard pilé ou fondu, & la couurez de la meſme paſte, dorez là, faites cuire deux heures à petit feu, mettés jus de citron & de mouton en ſeruant.

8. Tourte de roignons de veau.

Hachez roignons de veau auec vn peu de lard, aſſaiſonnés de ſiboulles fines herbes, ſel, poiure, muſcade canelle, champignons, ris de veau, faites tourte auec paſte briſée, la couurez de meſme, dorez là, faites la cuire vne heure & demie, mettés jus de citron & de mouton en ſeruant.

9. Tourte de blanc de chapon.

Hachez vn blanc de chapon tout cru, auec autant de moëlle ou graiſſe de bœuf, faites tourte auec paſte briſée, garniſſez de champignons, trouſles, creſtes, ris de veau, aſſaiſõnés d'vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, vn peu de lard pilé, & couurez de la meſme paſte, dorez, & la faite cui-

re vne heure & demie, mettez piſtaches, jus de citron & de mouton en ſeruant.

10. Tourte de lapreaux.

Coupez les lapreaux par morceaux, les paſſez par la poëſle auec lard fondu, vn peu de farine frite, fines herbes, ſiboullete, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, vn peu de boüillon, eſtant froid faites voſtre tourte auec paſte fine, garniſſez de morilles, trouſles, lard pilé, la couurés de meſme paſte, faites cuire vne heure & demie, eſtant à demy cuite mettez la ſauce d'où vous les aurez paſſé ſur le feu dans la poëſle, mettés jus d'orange en ſeruant.

11. Tourte de lard.

Faites fondre vne liure de lard, le paſſés par l'eſtamine auec deux ou trois cus d'artichaux cuits, deux jaunes d'œufs crus, deux maquarons, aſſaiſonnez de ſel, poivre concaſſe, canelle pilée, ſucre, & le mettez vn peu ſur le feu, remuez le tout auec vne cuilliere, & le mettez ſur vne paſte briſée bien mince, la faite cuire ſans la couurir de paſte vne demy heure ou moins, faites glaiſe auec vn filet d'eau de fleur d'Orange, & de ſucre fin paſſé par le tamis, & glaiſez la tourte en mettant de ladite glaiſe par deſſus, & vn peu

de feu, faite que la glaiſe ſoit blanche.

12. Tourte de moëſle de bœuf.

Faites fondre la moëſle & la paſſez par l'eſtamine, mettez apres dans la moëſle trois iaunes d'œufs crus, deux maquarons, eſcorce de citron confite rapée, aſſaiſonnée de ſel, canelle, ſucre, & la paſſez vn peu ſur du feu en la mouuant auec vne cuilliere d'argent, faites la tourte auec paſte briſée & bien mince, ne la couurez point de paſte, faites-la cuire demy heure, & ſeruez auec ſucre, eau de ſenteur, vn ius de citron.

13. Tourte de piſtaches.

Pilez vn quarteron de piſtaches auec demy quarteron d'écorce de citron, meſlez auec vn pot de creſme, vn peu de lard fondu, ou vn peu de beurre, aſſaiſonnez de canelle, ſucre, muſque, ambre mouuez tout enſemble ſur vn peu de feu, & faites tourte auec paſte briſée bien fine & bien deliée, ne la couurez point de paſte, faites la cuire demy heure ou moins, mettez ſucre, & eau de fleur d'orange, grains de grenade en ſeruant.

14. Tourte de langue de mouton.

Coupez les langues par tranches, les rangez dans vne tourtiere auec paſte fi-

ne, garniſſez d'eſcorce de citron confit, raiſins de Corinthe, dattes de Leuant, aſſaiſonnez de ſel, poivre, canelle, ſucre, deux maquarons broyez dans vn mortier, lard fondu, & vn peu de chair de citron vert, couurez de la meſme paſte, dorez-la auec iaunes d'œufs crus, & vn peu de lait, & la faites cuire vne heure, mettez ius de citron, eau de ſenteur, ſucre, & muſque en ſeruant.

15. Tourte de langue de bœuf.

Coupez vne langue de bœuf ſallée par tranches bien deliée, rangez les dans vne tourtiere auec paſte fine bien deliée, aſſaſſonnez de canelle, poivre, ſucre, vn peu de lard fondu, & la couurez de la meſme paſte, faites-la cuire demy heure ou plus, eſtant demy cuite, mettez-y demy verre de vin vermeil, laiſſez la cuire tout à fait, & mettez ſucre, ius de citron, & grains de grenade en ſeruant.

16. Tourte de jambon de Mayence.

Coupez d'vn morceau de jambon de Mayence cuit petites tranches, & les rangez dedans vne tourtiere auec paſte fine, vn peu de fines herbes menuës, aſſaiſonnez de poivre, canelle, muſcade, bon beurre frais, vne feüille de laurier, & la

couurez de la mesme paste. dorez-la & la faite cuire demie heure, estant cuite mettez-y ius de citron & de mouton, & vn peu d'eschalotte en seruant.

17 Tourte de ris de veau.

Faites blanchir les ris de veau dans l'eau boüillante, les mettez en paste fine, garnissez de champignons bien petits, trousles, vn pacquet d'assaisonnement, sel, poivre, muscade, vn morceau de citron vert, lard pilé, couurez de la mesme paste, dorez-la & la faite cuire vne heure & plus, estant cuite mettez-y ius de mouton ou de veau, & ius de citron & pistaches en seruant.

18. Tourte de ramiers.

Vuidez les ramiers & les escrasez, mettés-les en paste fine auec lard pilé, cus d'artichaux, fines herbes, siboulles, laurier, moëlle de bœuf, trois ou quatre champignons vn morceau de beurre frais & couurez de la mesme paste, dorez-là & la faite cuire trois heures, mettez ius de citron en seruant.

19. Tourte de iambon de Mayence haché.

Hachez vn morceau de jambon de Mayence cuit & le mettez dans vne tourtiere entre deux pastes fines, assaisonnez de

canelle sucre, poivre blanc, escorce de citron confit, & vn peu de lard pilé & la dorez, faites la cuire demie heure, mettez ius de citron & sucre en seruant.

20. Tourte de moësle de bœuf feüilletée.

Mettez la moësle de bœuf par morceaux assaisonné d'vn peu de sel, canelle, poivre écorce de citron confite & autres, le tout rapé, deux maquarons, deux iaunes d'œufs crus, sucre, meslez le tout ensemble & mettez entre-deux croutes feüilletées, la dorez & la faites cuire vne heure & demie, mettez sucre & eau de senteur, grains de grenade en seruant.

21. Tourte d'abatis d'oysons.

Mettez les abbatis par morceaux & les eschaudez, mettez les entre-deux croustes de paste fine, assaisonnez de sel, poivre, cloux, fines herbes, siboulle, muscade, vne feüille de laurier, lard pilé, cus d'artichaux, champignons, morilles, & la couurez de mesme paste, faite la cuire deux heures, mettez vne petite sauce blanche en seruant.

22. Tourte de roignon de veau haché & cuit.

Haché vn roignon de veau qui ſoit cuit, mettez-le entre deux paſtes fines, aſſaiſonnez de ſel, poivre, canelle, ſucre, eſcorce de citron, dattes de leuant, vn peu de beurre, deux maquarons, couurez-la & la faites cuire trois quarts d'heure, mettez jus de citron, ſucre, eau de fleur d'orange en ſeruant.

Maniere pour apprêſter les paſtez de poiſſon à manger chauds.

1. *Paſtê de turbot.*

Ce paſté ſe fait ordinairement dans vn baſſin rond ou en oualle, il le faut bien eſcailler & lauer, faire abbaiſſe de paſte fine, couper la queuë & le bout de la teſte oſter les oyes, aſſaiſonner de ſel, poivre, cloux, muſcade, ſiboullettes, fines herbes, champignons ou morilles, & le couurir, quand il ſera à demy cuit mettez-y vn verre de vin blanc, ſi vous n'auez point de baſſin mettez-le en paſté dreſſé, quand il ſera cuit mettez jus de citron ou verjus de grain.

2. Pasté de barbuë.

Le pasté de barbuë se fait de mesme; hors qu'il ne faut pas qu'il cuise si long-temps.

3. Pasté de rougets barbes.

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les barbes, faites le pasté dans vn bassin ou pasté dressé, assaisonner de sel, poivre, muscade, champignons, pattes d'escreüices, fines herbes, siboullettes, & le couurir de mesme paste, passer les foyes par la poësle auec vn peu de beurre roux, les piler & les passer par l'estamine auec demy verre de vin blanc, & les mettre dans le pasté lors qu'il sera à demy cuit, mettez jus de citron en seruant.

4. Pasté de solles.

Apres que les solles seront bien escaillées & lauées, empastez les auec paste fine dans vn bassin ou pasté dressé assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës, siboulles, champignons troufles, morilles ou mousserons, huitres fraiches & le couurez, quand il sera cuit mettez jus de citron, faites que le beurre n'y manque pas.

5. Pasté de carpe entiere.

Faut escailler la carpe, la larder d'an-

guille, assaisonner de sel, poivre, cloux, muscade, fines herbes, siboulettes menuës, laurier huitres, & dresser vn pasté de la longueur de la carpe en paste fine, le couurir, & le faire cuire à petit feu, mettre vn verre de vin blanc quand il sera à demy cuit, mettez bon beurre.

6. *Pasté de carpe farcie.*

Escaillé la carpe & la dépoüillez par le dos, que la peau soit entiere, haché bien la chair, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulettes & beurre, farcissez la peau auec ladite chair, champignons, laittances de carpes, huitres, cus d'artichaux cuits, deux cloux & l'assemblés, comme si elle estoit entiere, l'emplissez de mesme que l'autre en seruant, mettez jus de citron.

7. *Pasté de gramaux.*

Ce poisson ne laisse pas d'auoir vne petite escaille, c'est pourquoy il le faut nettoyer couper les nageoires & le mettre en pasté dressé assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles, cloux, huitres cus d'artichaux, champignons & jus de citron ou d'orange en seruant.

8. Pasté de brochet desossé.

Faut desosser le brochet apres l'auoir escaillé, & le dépoüiller par dessus le dos, faire que la teste & la queuë tiennent à la peau, & frire farce de ladite chair, assaisonner de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulle & beurre, & farcir la peau & l'assembler, comme s'il estoit entier, mettez-y les laittances de carpes, champignons, huitres, capres, & par dehors la peau, cus d'artichaux, champignons, huitres, capres, & faites vn pasté dressé de la grandeur du brochet en paste fine, & le faites cuire à petit feu, mettez jus de citron en seruant.

9. Pasté d'anguilles.

Faut écorcher l'anguille, la couper par tronçons, faire pasté dressé en paste fine en oualle ou rond, assaisonné de sel, poivre, cloux, muscade, fines herbes, siboules, beurre, capres, laurier, chapelure de pain, à demy cuit, vn verre de vin blanc, jus de citron en seruant.

10. Pasté de lamproye.

Il faut tirer le sang de la lamproye & la limoner dans eau chaude, l'empaster en paste fine, dressez le pasté en rond ou en oualle assaisonné de sel, poivre, musca-

de, cloux, troufles, morilles, fines herbes, ſiboulles, beurre, chapelure de pain, & quand il ſera à demy cuit mettez le ſang dans le paſté auec vn verre de vin clairet, faites cuire à petit feu.

11. Paſté de lamproye à l'Anglòiſe.

Ce paſté ſe fait de la ſorte, gardez le ſang, limonnez la lamproye & l'empaſtez en paſte fine en abbaiſſe, aſſaiſonné de ſel, poivre, canelle pillée, ſucre, eſcorce de citron confite, dattes de Leuant, raiſin de Corinthe, chapeleure de pain, & quand il ſera à demy cuit mettez le ſang & vn demy verre de vin blanc, faites cuire à petit feu, & le glaiſé, quand il ſera cuit mettez jus de citron.

12. Paſté de truites.

Tu peux larder la truite d'anguille apres l'auoir eſcaillée & tailladée, puis la mettre en paſte fine, paſté dreſſé ou en abbaiſſe, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, cloux, laurier, beurre, champignons, cus d'artichaux, ſiboulles, herbes fines hachées bien menuës, capres, huitres, laittances, & jus de citron en ſeruant.

13. Paſté de ton.

Ce paſté ſe fait dreſſé, puis coupez le ton par roüelles, vous le pouuez enrichir

d'huitres, cus d'artichaux, fines herbes, ſiboulles, beurre, ſel, poivre, muſcade, laurier, vne ou deux tranches de citron vert, & le faites cuire à petit feu, jus de citron, ou vn filet de vinaigre en ſeruant.

14. Paſté de barbottes.

Dépoüillez la barbote & la mettez en paſté dreſſé auec paſte fine & auec ſes foyes, champignons, laittances, queuës d'eſcreuices, petits cus d'artichaux aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ſiboulles, jus de citron en ſeruant, vous y pouuez mettre huitres.

15. Paſté de bremmes.

Eſcaillez les bremmes & les tailladez, faites paſté dreſſé, & le couurez de la meſme paſte, aſſaiſonné de beurre, ſel, poivre, muſcade, ſiboulles, fines herbes, cloux pillez, laurier, champignons, huitres, capres, vn jus de citron en ſeruant.

16. Paſté de gaudiueau.

Faut hacher chair de carpe, tanches ou anguilles, aſſaiſonner comme deſſus, hors qu'on y peut mettre laittances de carpes & morilles, il ne les faut pas couurir, & y mettre vne ſauce blanche & jus de citron en ſeruant.

17. Petits patez feüilletez.

Faut hacher anguille auec laittance de carpe & champignons à demy cuits en casserolle, assaisonnez de sel, poivre, muscade, siboulettes, fines herbes, faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis, & faittes feüilletage bien mollet, & faites les pastez dans de petites tourtieres, & y mettez jus de citron ou de verjus de grin.

18. Pasté fin.

Faites feüillages, & en faite vne abbaisse en forme quarrée ou oualle, & la garnissez de chair de carpe ou d'anguille bien hachée, cus d'artichaux, champignons, laittances, pastes d'escreuisses, & bon beurre, sel. poivre, muscade, cloux, andoüillettes de poisson, mettez vne sauce blanche & jus de citron en seruant.

19. Pasté de blanc de brochet.

Haché bien le blanc de brochet auec champignons, le faites cuire à demy dans vn pot ou plat, vn verre de vin blanc & vn morceau de beurre, assaisonné de sel, poivre, muscade, siboules, fines herbes, champignons par morceaux, laittances, cus d'artichaux, & mettez en pasté dressé & le couurez ; mettez ius de citron en seruant.

20. Paste de macreuse

Faut bien battre les macreuses auec le dos d'vn gros cousteau, & faire paste commune, & dresser vn paste qui soit bien épais, puis mettre les macreuses au fond auec beurre, sel, poivre, cloux, muscade, champignons, cus d'artichaux, siboulles, fines herbes: & le faire cuire six heures, en seruant de ius de citron.

21. Pasté de macreuses desossees.

Faut desosser les macreuses, faire farce de la mesme chair, l'empaster en vn pasté dressé & assaisonner comme cy-dessus, hors que l'on peut faire la paste plus fine, mais le faut bien faire cuire, car ce poisson est dur.

Maniere pour faire les tourtes de poisson.

1. Tourte de laittances de carpe.

Faut faire paste fine, & faire abbaisse au fond de la tourtiere, & y ranger les laittances, assaisonner de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles, champignons, morilles, beurre, & la couurir,

la dorer, & la faire cuire à petit feu, vn ius de citron en ſeruant.

2. Tourte de langues de carpes.

Cette tourte ſe fait de meſme que celle de laittances, hors qu'à celle-cy vous y pourez mettre les yeux & la ceruelle des carpes, les troufles y ſont fort bonnes, vn ius de citron en ſeruant.

3. Tourte de foye de brochet.

Aſſaiſonné la tourte de foye de brochet, de meſme que celle de laittances, hors qu'il la faut faire au beurre roux, & y mettre vn anchois fondu, & capres, & ius de citron en ſeruant.

4. Tourte de garnulles.

Il faut mettre les garnulles en ceriſes, & les paſſer dans l'eau chaude, les ranger ſur l'abbaiſſe, aſſaiſonner de ſel, poivre, muſcade, cloux, trois ou quatre champignons hachez menus, fines herbes, ſiboulles, deux anchoix, & bon beurre, vn ius de citron en ſeruant.

5. Tourte d'eſcreuices.

Faut faire cuire les eſcreuices auec vn verre de vin blanc, apres les auoir bien lauées, monder les pates & les queuës, & piler tout le reſte dans vn mortier, le paſſer par vn linge ou eſtamine auec vn peu de

de boüillon d'escreuisses & vn peu de beurre chaud, & ranger le tout dans la tourtiere auec sel, poivre, muscade, siboullettes, champignons par morceaux, la couurir, la dorer & la faire cuire, en seruant ius de citron.

6. Tourte d'anguille.

Faut escorcher l'anguille, oster l'areste, hacher la chair auec fines herbes, siboulle, sel, muscade, poivre, champignons, beurre blanc, estant à demy cuitte vn verre de vin blanc, faut que la tourte soit en paste fine, mettez-y en seruant trois iaunes d'œufs crus & vn ius de citron.

7. Tourte d'anguille par roüelles.

Escorchez l'anguille & la coupez par roüelles apres auoir osté l'areste, & l'empasté en paste fine assaisonné de sel, poivre, comme dessus, & la couurez, seruez-là à la sauce blanche.

8. Tourte de chair de poisson hachée.

Hachés chair de carpes auec fines herbes, sel, poivre, muscade, beurre, cloux, & la mettés par morceaux dans le fond de la tourtierre auec champignons, cus d'artichaux, laittances de carpes, & capres, la couurir & la seruir auec jus de citron au brun.

9. *Tourte de ſaumon par tranches.*

Faut prendre vne roüelle de ſaumon & la ſaire boüillir à boüillon dans vn plat auec vn verre de vin clairet, apres le tirer par petites tranches, & l'empaſter en paſte fine, aſſaiſonner de dattes de Leuant, eſcorſe de citron confite, ſucre, canelle, vn peu de poivre, ſel, beurre, à demy cuite, mettez le vin où le ſaumon aura cuit, il la faut couurir & la glacer, mettez en ſeruant vn jus de citron.

10. *Tourte de ſaumon hachée.*

Hachez roüelle de ſaumon auec champignons, fines herbes, ſiboulles, ſel, poivre, muſcade, & l'empaſtez en paſte fine, mettez-y champignons par morceaux, & cus d'artichaux, en ſeruant mettez piſtaches coupée & jus de citron.

11. *Tourte d'eſparlans.*

Hachez champignons ou morilles, & les mettez au fond de la tourte, & rangez les eſperlans, aſſaiſonnés de beurre, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ſiboulles, champignons par tranches, & la faites en paſte fine, & la couurez, vn jus de citron ou d'orange en ſeruant.

12. Tourte d'huiſtres.

La tourte d'huiſtres ſe fait de meſme hors que vous y mettrez vn peu de chaplure de pain, capres, vne tranche de citron vert, & la couurez, & mettez jus de citron ou d'orange en ſeruant.

13. Tourte de ſolles.

Faut deſoſſer les ſolles, oſter toutes les areſtes, couper les teſtes, & les frire auec la graiſſe, & faire tourte de la chair par morceaux auec champignons, trouſles, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, ſiboulles, fines herbes hachées menu, la couurir, metrez-y jus de citron en ſeruant les teſtes & areſtes au tour.

14. Tourte de moulles.

Apres que les moulles ſeront mondés & bien lauez paſſez-les à la poëſle, les oſtez hors l'eſcaille, empaſtez auec champignons par morceaux, morilles, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, thin, & beurre en paſte fine, couurez la, à demy cuite metrez-y leurs eau auec vn peu de chaplures de pain, & ius de citron en ſeruant.

15. Tourte de pigeonneaux de Careſme.

Faut piller chair de brochet auec vn peu de chair d'anguille, laittances de car

pes, apres l'auoir bien hachée assaisonner de sel, muscade, & faire de petits pigeonneaux sur vne feüille de papier, & manier lesdits pigeonneaux auec beurre fondu, crainte de s'empaster les mains, & les vuidés auec le cus d'vne lardoire de bois, & y mette vn petit morceau de foyes de brochet ou de barbote. Les faites blanchir dans vn bassin plein de beurre chaud, de la mesme chair vous pouuez faire crestes de cocq & empaster le tout bien rangés en paste fine assaisonnés de sel, muscade, poivre, vn pacquet piqué de cloux, champignons, laittances, morilles, bon beurre, vn peu de vin blanc & la couurir, vn jus de citron en seruant.

16. Tourte de beatilles de poisson.

De la mesme chair cy-dessus vous pouuez faire crestes de cocq, & ris de veau, y meslant & pillant deux ou trois laittances de carpes, & faire les ris de veau dans vne cuillier d'argent, les faire blanchir dans le beurre chaud, & les crestes aussi, & empaster comme dessus, assaisonné de mesme, & la seruir aussi de mesme.

17. Tourte de tanches farcies.

Faut limoner les tanches, les fendre par le dos, faire tenir la teste & la queuë à la

peau, faire farce de la chair auec champignons, laittances de carpes, assaisonner de sel, poivre, muscade, siboulles, fines herbes, cloux pilés, & les farcir, puis les mettre dans paste fine auec huistre, champignons, laittances, foyes de brochet, beurre, demy verre de vin blanc, à la demy cuisson, la couurir, la faire cuire, mettre vn jus de citron en seruant.

18. Tourte de perches.

Faites boüillir vn boüillon les perches auec vn verre de vin blanc pour oster l'escaille, les empastés en paste fines, assaisonné de sel, poivre, muscade, vn pacquet picqué de cloux, mettez laittances de carpes, champignons, morilles, huistres, & beurre, couurés & faites cuire, en seruant mettez jus de citron.

19. Tourte de tortuë.

Coupez la teste & les pieds de la tortuë, la faites cuire en vin blanc & eau iusques à ce qu'elle quitte les escailles, & empastés en paste fine, & vous souuenez d'oster l'amer, tout le reste est bon, assaisonnés de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles, champignons, morilles, pattes d'escreuisses & queuës, capres, vn peu de chaplures de pain, fort peu de beurre,

couurez, & mettez jus de citron en seruant.

20. Tourte d'escreuisses hachées.

Apres que les escreuisses seront mondées, hachez les & les empastez auec laittances de carpes, champignons par morceaux, foye de brochet, morilles, trousles, sel, poivre muscade, vn pacquet picqué de cloux, & bon beurre, couurez & faites cuire, mettez jus de citron ou d'orange en seruant.

Maniere de faire diuerses tourtes pour seruir aux entremets, tant grasses que maigres.

1. Tourte de cresme.

Pilés vn quarteron d'amendes & les passez par l'estamine auec vne pinte de laict, & le faite cuire à petit feu en remuant, quand il sera esboüilly de la moitié, mettez quatre jaunes d'œufs crus & remuez encore, quand vous verrez qu'il s'espaissit mettez-y vn quarteron de sucre, vn peu de sel, & le tirez dans vn plat froté de

beurre, faites abbaiſſe dans vne tourtiere de paſte fine bien deliée à petit bord, mettez creſme qui ne ſoit point trop eſpaiſe, rapés eſcorſe de citron, & la dorez, quand elle ſera cuite mettez ſucre muſqué, eau de fleur d'orange.

2. Tourte de creſme au naturel.

Mettez boüillir vne pinte de laict à petit feu, quand il ſera éboüilly de la tierce partie, mettez-y ſix jaunes d'œufs, vn peu de ſel, ſucre, vn morceau de beurre frais, remuez bien le tout enſemble, & laiſſez froidir, & faites tourte comme deſſus, & la ſeruez de meſme.

3. Tourte de piſtaches.

Faut piler les piſtaches apres les auoir mondées, vn peu de ſel, canelle, ſucre, vn morceau de beurre, eſcorſe de citron, & faire abbaiſſe dans vne tourtiere de paſte fine bien deliée à petit bord, & faite tourte, quand elle ſera plus de demy cuite, la glaiſer auec ſucre & eau de fleur d'orange.

4. Tourte de melon par tranches.

Faites tranches de melon bien deliée, & les arengés dans la tourtiere auec paſte fine, aſſaiſonné de ſucre, canelle, vn peu de ſel, & la couurez en bandes ou autre-

ment, dorez & faites cuire, mettés fleur d'orange & ſucre en ſeruant.

5. Tourte de melon en marmellade.

Faites boüillir la chair de melon auec vn verre de vin blanc, quand le boüillon ſera conſommé, pilés dans vn mortier auec deux maquarons, vn peu de ſucre, canelle, & faites tourte en paſte fine ſans couurir, mettez ſucre, fleur d'orange en ſeruant ou la glaiſez.

6. Tourte d'aygre-doux.

Mettez vn verre de verjus ou jus de citron, auec vn quarteron de ſucre, quand il ſera boüilly à la moitié, mettez-y vn pot de creſme, ſix jaunes d'œufs, vn peu de beurre, fleur d'orange, eſcorſe de citron confite rapée, canelle pilée, & mettez en paſte fine ſans couurir.

7. Tourte d'amendes.

Pilés amendes auec la moitié autant de ſucre, vn peu de beurre, ſel, canelle pilée, eſcorſe de citron rapée, vn peu de fleur d'orange muſquée, & mettés en paſte fine au fond d'vne tourtiere, & la glacez quand elle ſera cuite.

8. Tourte de champignons.

Faites abbaiſſe de paſte fine, & mettez champignons par morceaux, aſſaiſonnez

de fines herbes, siboulles, sel, muscade, farine cuite, beurre, & la couurez de la mesme paste, & dorez, faites cuire, & mettez en seruant jus de citron & jus de mouton.

9. Tourte de morilles.

La tourte de morilles se fait de mesme que celles de champignons, la couurez & la seruez de mesme.

10. Tourte de mouserons.

Apres que ses mouserons seront bien mondez, mettez-les en paste fine de mesme les champignons, mais ne coupez point les herbes ny la siboulle, mettez vn pacquet, & seruez de mesme.

11. Tourte de troufles.

Pelez bien les troufles, & les coupez par tranches ou par morceaux, & les empastez de mesme que les mouserons, auec vn peu de farine cuite, assaisonnez de mesme jus de citron & de mouton en seruant.

12. Tourte de cus d'artichaux.

Quand les artichaux seront bien cuits, & bien blancs, empastez-les en paste fine, auec fines herbes, siboulles menuës, assaisonnez de poiure, muscade, sel, beurre, couurez & mettez sauce blanche en

ſeruant auec vn filet de vinaigre.

13. Tourte de creſme d'artichaux.

Pilez cus d'artichaux boüillis, & les paſſez par la paſſoire auec beurre ou lard fondu, deux jaunes d'œufs crus aſſaiſonnez de ſel, muſcade, & mettez en paſte fine, faites que la tourte ſoit bien minſe la faites cuire, & ſeruez auec jus de mouton & jus de citron.

14. Tourte de creſme d'artichaux au ſucre.

Faites creſme comme deſſus, & y mettez vn maquaron, vn peu de creſme, aſſaiſonnez de ſel, canelle. ſucre, eſcorſe de citron confite, & faites tourte ſans couurir, & la glacez quand vous voudrez ſeruir auec ſucre & fleur d'orange.

15. Tourte de beſtes-raues.

Faites cuire les beſtes-raues dans la braiſe, & les mondés bien, coupez par morceaux, & faites boüillir auec vn verre de vin blanc, & les pilez dans vn mortier auec vn morceau de ſucre, vn peu de ſel, canelle, & faites marmellade, & la mettés en paſte fine auec eſcorſe de citron confite & rapée, vn peu de beurre, meſlez, & la ſeruez auec ſucre muſqué, & fleur d'orange ſans couurir.

16. Tourte de beurre bardée.

Faut piler vn peu d'escorse de citron confite, vn peu de sel, canelle, deux maquarons, vn morceau de beurre frais, quatre jaunes d'œufs crus, & mettés en pastes fines, & la barder, mettez sucre, fleur d'orange en seruant.

17. Autre façon de tourte de beurre.

Mettez vn morceau de beurre, & sucre, fleur d'orange, deux maquarons, quatre jaunes d'œufs crus, demy tasse de verjus confit, & faites cresme de citron, mettez-la en paste deliée, fleur d'orange, & sucre en seruant, ne la couurez point.

18. Tourte de cresme de pommes.

Pelez pomme de rainette, les faites cuire dans vne terrine auec vin blanc, c'est à dire la chair de la pomme, estant cuites pilez dans vn mortier auec sucre, canelle, fleur d'orange, & les passez par l'estamine, & les mettez en abbaisse bien deliée, & la glaisez en seruant.

19. Autre façon de tourte de pommes.

Coupez les pommes par tranches, ostez le dedans, puis faites cuire auec vin blanc, escorse de citron confite, canelle, sucre, & mettez en paste fine, couurez de paste feüilletée bien minse, dorez & faites

cuire, seruez-là auec sucre & fleur d'orange.

20. Tourte de ius d'oiseille.

Pilez oiseille, & tirez le ius, mettez-le dans vn plat auec sucre, canelle, trois maquarons, vn morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, escorse de citron confite rapez, fleur d'orange, & faites vne cresme la mettant sur le feu, puis la mettez en abbaisse bien deliés, faites cuire & seruez auec sucre.

21. Tourte d'espinars.

Prenez des feüilles d'espinars, & les faites amortir dans vn pot de terre auec vn demy verre de vin blanc, & quand tout le vin sera consommé hachés bien menu, assaisonnez de sucre, canelle, escorse de citron confite, vn peu de sel, deux maquarons, vn peu de beurre, & mettez en paste fine, & la couurez en bardes, mettez en seruant.

22. Tourte de choux verts.

Faites blanchir les choux, & les égoutez bien, hachez-les bien menu, & les mettez en paste fine, les garnissez des cœurs assaisonnez de lard fondu, moësle de bœuf, oignon piqué de cloux, poiure, & petites tranches de lard entre-lardé,

coupé bien delié, couurez de la mesme paste, mettez ius de mouton en seruant & ius de citron.

23. Tourte d'asperges.

Coupez le tendre des asperges, & gardez les bouts pour la garnir, faites blanchir en eau, & les mettez en paste fine, assaisonnez de lard fondu ou beurre, fines herbes, siboulles, sel, poivre, muscade, & couurez, quand elle sera cuite mettez cresme ou ius de mouton, & vn iaune d'œuf.

24. Tourte d'œufs.

Mettez fleur d'orange, vn morceau de sucré, & vn peu de beurre & iaunes d'œufs, faites comme vne cresme & la mettez en paste fine, & bien deliée, à petit bord, rapez escorce de citron vert par dessus, faites cuire & la glaisez.

27. Tourte d'escorce de citron confite.

Pilez escorce de citron, deux maquarons, vn peu de canelle, demy tasse de verjus de grain confit, & mettez en paste bien deliée, faites cuire, mettez fleur d'orange en seruant.

26. Tourte de vin vermeil.

Prenez demy verre de vin vermeil, demy tasse de jus de groiseilles rouges, deux

maquarons, quatre iaunes d'œufs, & faites comme vne cresme, assaisonnez de sucre, escorce de citron rapée & confite, canelle, vn peu de sel, vn petit morceau de beurre, & la mettez en paste bien deliée, mettez fleur d'orange en seruant.

27. Tourte d'oranges.

Ostez l'escorse des oranges, & les coupez par tranches, ostez les pepins, & les mettez en paste deliée auec sucre, vn maquaron pilé, canelle, vn peu de pistaches coupez, couurez-la & la seruez auec sucre musqué.

28. Tourte de citron vert.

Cette tourte se fait de mesme que celle cy-dessus, ne mettez point de pistaches, mais mettez-y escorce de citron confite & rapée, & la seruez de mesme.

29. Tourte de grains de grenades.

Mettez grains de grenades en paste bien deliée, auec sucre, escorce de citron confite & verte bien rapée, & la couurez, mettez fleur d'orange en seruanr.

30. Tourte de marmellade d'abricots.

Mettés abricots crus ou confits auec sucre, & faires marmellade, vn peu de canelle, & mettez en paste d'amendes bien

deliée, & mettés fleur d'orange en seruant ou la glacés.

31. Tourte de pistaches coupées.

Coupés pistaches, & escorce de citron confite, & mettés en paste fine bien deliée, assaisonnés de sucre, canelle, jus de citron, couurés-la de la mesme paste, mettés fleur d'orange en seruant.

32. Tourte de cresme verte.

Pilés pistaches, les passés par l'estamine auec jus de poirée, deux maquarons, deux jaunes d'œufs, vn peu de sel, & de beurre frais, faites cresme, & mettés en paste fine bien deliée, faites cuire, & mettés fleur d'orange, sucre musqué en seruant.

33. Tourte de cresme d'amendes.

Pilez vne liure d'amendes, & les passez par l'estamine auec laict, & les faites cuire sur le feu dans vn poëslon ou pot de terre & les mouués iusques à ce qu'elles soient en cresme, puis mettés sucre, canelle entiere, & mettés en paste d'amende, & la marbrez auec ius de framboises au groiseilles & fleur d'orange en seruant.

34. Tourte de franchipanne.

Faites cresme auec lait & iaunes d'œufs, quand elle sera faite mettez-y deux ma-

quarons, ſucre, vn baſton de canelle, demy quarteron de piſtaches pilées, vn peu de ſel, eſcorce de citron confite & rapée, & la mettez en abbaiſſe de maſſepain, mettez fleur d'orange & ſucre muſqué.

35. Autre façon de tourte de franchipanne.

Pilés vn quarteron de piſtaches & la moitié autant d'eſcorce de citron, vn peu de canelle battuë, deux maquarons, deux pots de creſme naturelle ſucrée, fleur d'orange, deux iaunes d'œufs, & faites marmellade & la mettez en paſte feüilletée ou en paſte tirée, mettés vn peu de beurre & la couurés, dorez-la, & la faites cuire auec ſucre muſquë en ſeruant.

36. Tourte de champignons en forme de caſſerolle.

Faites abbaiſſe de paſte fine, mettez champignons dedans, fines herbes hachées bien menu, mettez lard fondu ou beurre, ſel, poivre, muſcade, & la faites cuire, faites petit feu deſſous, & grand feu deſſus, quand elle ſera cuite mettez ius de mouton ſi elle eſt au lard, & ius de citron.



FIN.

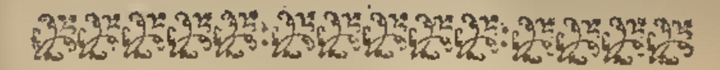


TABLE ALPHABETIQVE DES TITRES ET DES MATIERES

Contenuës dans les Traittez du Maiſtre d'Hoſtel, de l'Eſcuyer-Tranchant, & du Sommelier.

D

E

F

I

M

P

S

TABLE ALPHABETIQVE DES TITRES ET DES *Matieres contenuës dans le Confiturier.*

A

B

C

F

G

O

P

R

S

TABLE ALPHABETIQVE DES TITRES ET DES *Matieres contenuës dans le Cuisinier Royal.*

A

C

Ciue

E

G

H

I

L

M

N

O

R

S

T

V

TABLE ALPHABETIQVE DES TITRES ET DES *Matieres contenuës dans le Pastissier Royal.*

A

B

D

E

F

G

H

I

L

M

O

P

R

S

T

V

FIN.







